

sale & pepe

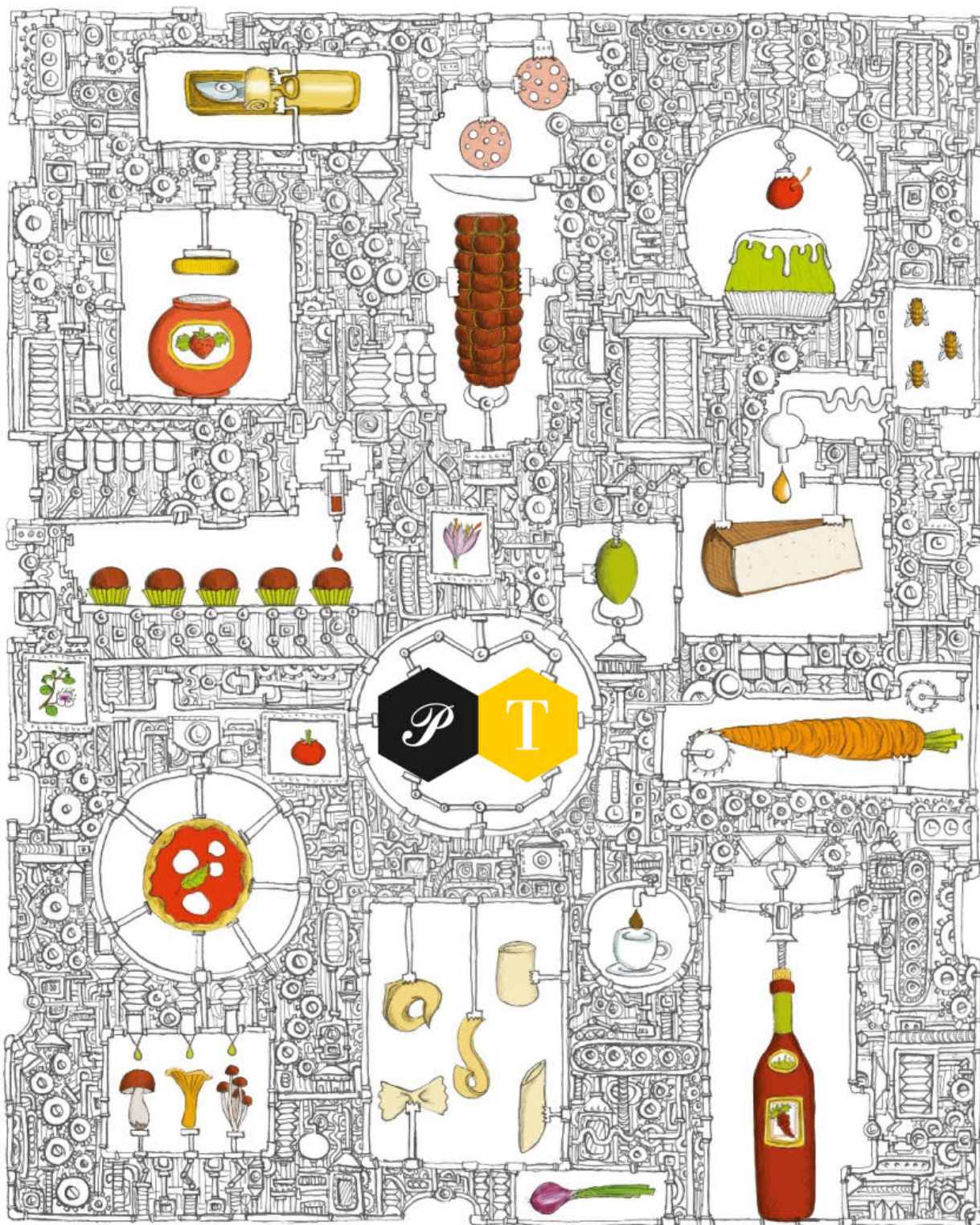
MARZO 2014

MONDADORI



Tortelli di
albicocche
allo zenzero
pag. 95

LA FRUTTA È FRITTA così vuole re Carnevale **NON SOLO GORGONZOLA** viaggio tra i sapori dei formaggi erborinati **CARCIOFI** una bontà di stagione che non finisce mai di stupire **CUCINA TOSCANA** assaggi d'autore



TASTE

8-10 MARCH 2014 • STAZIONE LEOPOLDA FIRENZE

www.pittimmagine.com

organizzato da



PITTI IMMAGINE



in collaborazione con



con il patrocinio di





36



94



14



22

DALLA NOSTRA CUCINA

Fritelle dalla storia

Antichi dolcetti e tante idee originali per una tavola allegra e sfiziosa.....9

Servizi

BONTÀ DI STAGIONE

Carciofi superstar

Sei ricette inedite e di rara bontà per i nobili protagonisti dell'orto 14

TEMA DEL MESE

Erborinati gourmand

Formaggi di carattere robusto in insoliti piatti di anima raffinata....22

SEMPLICI PIACERI

I primi amano la salsa

Sorprendenti fondute, creme e zabaioni per condire pasta, riso e ravioli.....36

PASSIONI

La cucina toscana secondo Claudio

Grandi ricette di tradizione rivisitate dallo chef Menconi 70

IL TOCCO IN PIÙ

Il brodo vegetale

Una base preziosa per cuocere, condire e sfumare carni, pesci e verdure 88

LA DOLCE VITA

Frutta fritta

Dalle albicocche alle fragole, una ricca serie di tortelli a sorpresa 94

Bugie con zabaione

L'irresistibile versione piemontese delle chiacchiere 102

Evasioni

L'INVITO

Tra terra e mare

Un goloso weekend in riviera aspettando la bella stagione.....50

Indice delle ricette e indirizzi a pagina 6



Sale&Pepe è social!

Siamo su facebook. Seguitemi anche su twitter e instagram: @saleepepemag per scambiare idee, ricette e foto con la redazione e i lettori più appassionati.



La nuova app di Sale&Pepe

Scaricate l'applicazione dall'Apple Store per sfogliare la rivista direttamente sull'iPad.



50

TAPPE DEL GUSTO

Pani d'Italia

La storia e i gustosi impieghi in cucina.
Dal ferrarese all'Altamura 62

LUOGHI ECCELLENTI

Padova riflessa nei canali

Sapori e suggestioni della regina
del Veneto fluviale 80

Scuola

SCELTI DA SALE&PEPE

Mozzarella d'autore

Un'eccellenza campana interpretata
dalla chef Rosanna Marziale 33

LA RICETTA GOURMET

Risotto alla certosina

Con gamberi e rane, l'hanno creato
i monaci della Certosa di Pavia.....46

TECNICHE: IL POLLAME

Pollo & Company

Consigli e ricette per realizzare umidi,
lessi e arrosti a regola d'arte 104

Rubriche

A PROPOSITO DI VINI

I consigli del sommelier

Questione di contrasti.....31



80

DETTAGLI DI STILE

Decorazioni per rendere più bella la casa
Cupcake fioriti.....59

L'UTILE E IL DILETTEVOLE

Oggetti e attrezzi per la cucina
Il pane quotidiano.....67

MADE IN ITALY

Conoscere e gustare le eccellenze
Limoni di Sorrento.....78

BUONE LETTURE

Scelte con passione per essere divorate
Pane e street food 86

FOODBLOGGER

Tutto il buono del web
Il dado è tr@tto.....93

ASSAGGI

Sapori e profumi dal mondo
Ravioli alla piastra.....109

Hanno collaborato
con noi a Marzo



ROSANNA MARZIALE

Chef stellata e patron del ristorante
Le colonne di Caserta, si ispira ai sapori
della sua terra con grande attenzione
alle eccellenze locali, come la gustosa
mozzarella campana. A pag. 33

STEFANIA GIORGI

Nasce come fotografa di scena di spot
pubblicitari e videoclip, per poi specializzarsi
in scatti di food, viaggi e interior design.
Per la squadra di Sale&Pepe è un recente
e fortunato acquisto. A pag. 14



MASSIMO E FRANCESCA

Sono i proprietari del ristorante La taverna
dei golosi nello splendido borgo di Brugnato
(Sp). In tavola portano autentici prodotti
liguri e piatti di tradizione con un tocco
innovativo. A pag. 50



62

Guardini

La passione prende forma.

Rendiamo più dolci i tuoi momenti speciali!



Qualità italiana e funzionalità sono le caratteristiche dei nostri prodotti. Creiamo stampi da forno ed accessori con passione, per dare spazio alle tue idee in cucina e rendere creativi i tuoi piatti. Ogni giorno merita di essere festeggiato con qualcosa di dolce. Vieni a scoprire sul nostro sito la vasta gamma di prodotti e via con la creatività!

www.guardini.com

Seguici su:




MADE IN ITALY

INDICE

LE RICETTE DI MARZO 2014

ANTIPASTI

Bignè allo stilton	24
Bruschette di Altamura con pomodorini	64
Insalata di gallina padovana in cestino di pasta	82
Mini terrine di blu della Valle d'Aosta	30
Mousse di gorgonzola al pistacchio con pasta fillo croccante al cacao	27
Mousse milleusi	6
Panino di mozzarella, verdure e mollica grigliate	34
Piccoli pithiver di zucchine	90
Piccoli strudel al roquefort e cavolfiore	25
Pitta con carciofi e spunzali	18
Sarde in saor	84
Sformatini di spinaci	58

PRIMI

Basmati con besciamella al curry e gamberi	42
Bigoli con sugo d'anatra	81
Calamarata al basilico e pinoli	58
Carciofi con crema di fave	15
Cavatelli con lenticchie e cozze	66
Conchiglie al forno con salsa mornay ai porri e speck	40
Jiaozi cinesi alla piastra	110
Lasagne al piatto alla fonduta di parmigiano e salsiccia	37
Magie con il wok	5
Mezzi pennoni con salsa di asparagi, bacon e provola	41
Panata con pane ferrarese	64
Pappa al pomodoro	71
Riso con salsa allo zafferano e gremolada	39
Risotto alla certosina	47
Risotto al gorgonzola piccante, miele e fave di cacao	26
Spezzatino di carciofi con riso	16
Tortelloni di magro allo zabaione salato	38

SECONDI

Bocconcini di coniglio alla ligure	58
Coniglio in porchetta	72
Filetto di salmone gratinato allo zenzero	90
Galletti indiatolati	106
Gallina fredda in salsa verde	106

Mozzarella al cuscus in zuppeta di piselli	35
Pollo intero in casseruola	106
Polpette brasate agli asparagi	90
Testina di vitello con sugo di midollo	83
Timballo di melanzane e ricotta	58
Trippa alla fiorentina	74

CONTORNI, VERDURE

Carciofi caramellati con pinoli	20
Carcioffuli alla gangitana	17
Insalata ricca con pane genzano	64
Parmigiana di carciofi	19

DESSERT E DRINK

Bocconcini di ricotta e fragole	96
Bugie con zabaione	103
Budino di blu del Moncenisio con marmellata di cipolle	29
Fagottini di crema alle mandorle e mirtilli	98
Fiorellini alla cotognata	99
Frittelle di ananas alla birra	97
Frittelle di castagne	55
Panzerottini banana e cioccolato	98
Paradela	4
Sandwich di biscotti	6
Torta di farro e ricotta	76
Torta di pinoli	58
Tortelli di albicocche allo zenzero	95
Tortini al limone	79
Treccia di granoturco con uvetta e nocciole	75

INDIRIZZI

- **Alessi**, www.alessi.it
- **Ariete**, www.ariete.net
- **Arzberg**, www.arzberg-porzellan.com
- **Asa Selection**, distribuito da Merito
www.asa-selection.com - www.merito.it
- **Bitossi Home**, www.bitossihome.it
- **Biormioli Rocco**, www.biormiolirocco.com
- **Brandani**, www.brandanilab.it
- **Broggi**, www.broggi.it
- **Canetta**, www.manidifata.it
- **Caterina von Weiss**,
www.caterinavonweiss.com
- **C&C Milano**, www.cec-milano.com
- **Ceramiche Pesaro**, www.lpdesignfactory.it
- **Chivasso**, marchio di JAB - www.jab.de.it
- **Cutipol**, distr. da B. Morone www.bmorone.it
- **Dedar**, www.dedar.com
- **De Padova**, www.depadovalab.it
- **Driade**, www.driade.com
- **Electrolux**, www.electrolux.it
- **Emile Henry**, www.emilehenry.com
- **Enza Tamborra**, www.enzatamborra.com
- **Fade**, www.fadespa.com
- **Fonderia Bucci**, www.fonderiabucci.it
- **Fornace Brioni**, www.fornacebrioni.it
- **Herend**, distr. da B. Morone
www.bmorone.it
- **High Tech**, www.cargomilano.it
- **Ikea**, www.ikea.com
- **Jab**, www.jab.de
- **Jannelli&Volpi**, www.jannellievolti.it
- **Kenwood**, www.kenwood.it
- **KitchenAid**, www.kitchenaid.it
- **Knoll**, www.knoll.com
- **La Fabbrica del Lino**,
www.lafabbricadellino.com
- **La Fabbrica del Verde**,
www.lafabbricadelverde.it
- **Laminam**, www.laminam.it
- **La Porcellana Bianca**,
www.laporcellanabianca.it
- **La Rinascente**, www.rinascente.it
- **La taverna dei golosi**,
www.latavernadeigolosi.com
- **Le Creuset**, www.lecreuset.es/it-it
- **Le stanze della memoria**,
www.lestanzedellamemoria.it
- **Maino**, www.mainocarlo.it
- **Mepra**, www.mepra.it
- **Nella Longari**, www.nellalongari.com
- **Officine Neera**,
www.officinevianeera.altervista.org
- **Paderno**, www.paderno.it
- **Pierre Frey**, www.pierrefrey.com
- **Princess**, www.princess.nl/it/
- **Rina Menardi**, www.rinamenardi.com
- **Royal Doulton**, distribuito da Michielotto
www.michielotto.com
- **Sambonet**, www.sambonet.it
- **Scandola Marmi**, www.scandolamarmi.it
- **Sheraton**, www.sheraton.com
- **Society Limonta**, www.societylimonta.com
- **Tognana**, www.tognanaporcellane.it
- **Virginia Casa**, www.virginiacasa.it
- **Vitra**, www.vitra.com
- **Wall&Decò**, www.wallanddeco.com
- **Wedgwood**, distr. da B. Morone,
www.bmorone.it
- **Zani&Zani**, www.zaniezani.it





Ma dove vai se il salame non è Clai?

Da oltre 50 anni amiamo la nostra terra con i gesti
sapienti della tradizione contadina.

Alleviamo i nostri capi nel rispetto della natura.

Lavoriamo le carni con la passione dei nostri padri.

Così nasce Clai, il salame a completa filiera integrata.

L'eccellenza della nostra terra per il vostro piacere.



www.clai.it

Una passione chiamata salame

silikomart®

Il DONUT che va in forno: evoluzione in cucina!

Dimentica la ciambella frita,
da oggi il DONUT ha tutto un altro sapore!



Scopri l'esclusiva ricetta realizzata
dallo Chef Luca Montersino

Silikomart S.r.l. • Mellaredo di Pianiga (VE) Italy • Tel +39 041 5190550



www.silikomart.com **MADE IN ITALY**

FANCY & FUNCTION®

Frittelle dalla storia

UN'ANTICA RICETTA
PER I DOLCETTI DI CARNEVALE
E TANTE IDEE FESTOSE
PER UNA SERATA CON GLI AMICI
O UNA MERENDA CON I BIMBI

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette di Francesca Moscheni, in cucina Antonella Pavanello



Laura Maragliano

Acqua e farina, cosa c'è di più semplice. Eppure mescolandoli si ottengono piccoli capolavori, come la paradéla o schita, una frittella dell'Oltrepò Pavese nata come sostitutivo del pane, perfetta per essere portata nei campi e ancora più buona se all'impasto erano incorporati a fettine sottili i cipollotti locali. Oggi gustare la schita sul posto è impresa difficile, al contrario di altre preparazioni, sempre a base di acqua e farina (tigelle e gnocco fritto sono un buon esempio), che i territori di appartenenza hanno rivalutato e promosso. Un gran peccato, perché questa frittella è ottima con i vini e gli insaccati della zona, come l'eccellente salame di Varzi. La ricetta è antichissima, risale al '700, per lo più tramandata oralmente con piccole differenze da famiglia a famiglia. Il suo uso era così comune che veniva preparata anche a Capodanno mescolando alla pastella un soldo o un segnalino, simbolo di buon auspicio al fortunato cui capitava. L'impasto in tempi "più grassi" poteva essere arricchito con un uovo, oppure un po' di latte o una spolverata di zucchero per la versione dolce. Prepararla a casa non è assolutamente difficile anche se due accorgimenti sono necessari: il primo riguarda la pastella che deve avere la giusta consistenza, il secondo la frittura che merita molta attenzione perché la paradéla è sottile e rischia di bruciare. Per chi vuole cimentarsi davvero, consiglio la visione di un divertente filmato web (cercate: schita you tube) che mostra le donne del borgo di Chiusano, nel comune di Rocca Susella mentre la preparano passo per passo. La mia versione è quella dolce e ricca con l'uovo nell'impasto e la spolverata finale di zucchero: perfetta da fare a Carnevale, periodo di gran frittura, per ridarle il lustro che merita.

> segue a pag. 10



PARADÉLA

PER 4 PERSONE

150 grammi di farina - 1 uovo - 2 cucchiaini di zucchero - 1 cucchiaino di succo di limone - 2 cucchiaini di strutto o olio per friggere - sale

- **1** Mettete in una terrina la farina, l'uovo, il succo di limone e una presa di sale, mescolate con la forchetta e aggiungete poco alla volta 1 bicchiere di acqua ben fredda, regolando la quantità in modo da ottenere una pastella morbida ma non liquida.
- **2** Scaldate lo strutto o l'olio in un tegamino antiaderente di 15-18 cm di diametro, stendetevi poche cucchiainate di impasto pareggiandolo con un cucchiaino (la frittella deve risultare il più sottile possibile). Fate dorare la paradéla su ambo i lati, prelevatela con una paletta e disponetela ad asciugare su carta da cucina.
- **3** Procedete allo stesso modo fino a terminare l'impasto, spolverizzate le frittelle con lo zucchero e servitele caldissime.



1



2



3

La presenza dell'uovo rende la paradéla più croccante e gustosa, ma nulla vieta di prepararla in versione "light", solo con farina e acqua, come nella ricetta originale del '700. Al contrario, per renderla più sostanziosa, si può sostituire l'acqua con il latte oppure, per una consistenza più morbida, utilizzare l'acqua frizzante. Infine, eliminando la spolverizzata finale di zucchero, la paradéla è perfetta per accompagnare salumi e formaggi.



Magie con il wok

Per un piatto sfizioso e leggero, il wok è un tegame perfetto e, rispetto alla padella tradizionale, fa davvero la differenza. Con il suo fondo spesso e la forma marcatamente concava, consente infatti cotture rapide e un uso di grassi ridotto al minimo, oltre ad avere il portamento ideale per essere messo direttamente in tavola e tenere in caldo le vivande. Per una gustosa pastasciutta di mare, scaldare nel wok un filo d'olio e saltarevi separatamente pomodorini a pezzetti, germogli di soia, pisellini e porri a julienne. Radunate via via le verdure in una ciotola, unite la pasta lessata al dente e condite con salsa di soia, poco miele, aceto di riso o di mele, peperoncini freschi a rondelle e sesamo. Versate tutto nel wok e fatela insaporire per qualche istante. Allo stesso modo, potete cuocere broccoli, cipollotti, zucchine e carote, condire il mix con salsa di soia e pepe e servirlo come contorno, oppure ripassarlo nel wok con riso basmati bollito o con striscioline di frittata.



Zenzero fresco: quel tocco in più

La radice dello zenzero, di largo impiego nella cucina orientale, si ormai è affermata anche alle nostre latitudini e si trova facilmente nei supermercati e dall'ortolano. Di gusto fra il piccante e l'agrumato, dalle note proprietà digestive e rigeneranti, è un insaporitore sano e molto gradevole capace di esaltare l'appeal di tantissimi piatti e bevande. Una grattata di radice regala una marcia in più al riso pilaf da accostare al pesce al vapore o crudo (dalle tartare ai carpacci di mare fino al sushi e al sashimi), a un piatto di straccetti di pollo saltati con verdure o di manzo a listarelle con un po' di sesamo, e ancora a crostacei e molluschi spadellati con tocchetti di mango. Per qualche idea insolita, lo zenzero grattugiato rende davvero speciali le macedonie di frutta tropicale (da dolcificare poi con sciroppo di agave) e i gelati di gusto delicato (fiordilatte, crema, vaniglia). Tagliato a fette e fatto infondere qualche minuto in acqua calda con zucchero di canna, dà vita a una bevanda davvero rinfrescante da servire ben fredda con fette di lime.



Sandwich di biscotti

I più diffusi biscotti in commercio sono una base pronta ideale per preparare in pochi minuti tanti squisiti bon bon. Farciti con creme golose e poi accoppiati a panino, sono perfetti a fine pasto, come merenda o per una ricca colazione domenicale. Quelli integrali, tipo Digestive per esempio, sono ottimi con un formaggio cremoso con yogurt e miele: completate facendo rotolare il bordo dei biscotti in una granella di pistacchi. I Cookies danno il loro meglio con un ripieno di crema alle nocciole mescolata con panna montata: per decorare, disegnatene una grata di cioccolato fuso fatto colare a filo con un cucchiaino. I biscotti tipo Bucaneve vanno a nozze con una farcia di ricotta lavorata a crema con lemon curd: per rifinire, disponete un lampone al centro di ogni dolcetto e profumate con scorzette di limone.

Mousse salate milleusi

Una crema soffice e gustosa accompagnata dal crostino giusto è uno spezzafame universale e sempre gradito che si presta per mille occasioni: dall'aperitivo all'antipasto, dal pranzo buffet alla merenda. Ecco tre idee insolite, facili facili e di sicuro successo.

Di caprino e pomodori secchi: montate 200 g di caprino vaccino ben freddo con un filo d'olio, sale, pepe e succo di limone. Quindi unite un trito di pomodori secchi, olive nere taggiasche, pochissimo aglio ed erba cipollina e servite con cracker all'acqua.

Di stracchino e rucola al balsamico: lavorate 200 g di stracchino con rucola tritata, qualche goccia di glassa di aceto balsamico, sale e pepe. Completate con scaglie di parmigiano e servite con crostini di pane di segale.

Di tofu e cipollotto: frullate 200 g di tofu cremoso con poco cipollotto e mollica di pane fresco, quindi condite con olio, aceto di mele, salsa di soia, sale e peperoncino. Rifinite con fettine di olive verdi ripiene al peperone e cubetti di peperone sott'olio e servite con triangolini di piadina calda.



Crea in cucina con **Bosch**

Nasce un'iniziativa
a sostegno dei
giovani talenti
in cucina che vede
insieme Bosch
e la Scuola di Alta
Cucina IFSE.

Elettrodomestici Bosch sostiene i giovani talenti in cucina lanciando un progetto in collaborazione con IFSE (www.ifse.it), la prestigiosa Scuola di Alta Cucina che forma cuochi e pasticceri italiani e stranieri per trasmettere il gusto della vera cucina e pasticceria italiana. Gli studenti di IFSE potranno liberare la propria creatività cucinando piatti che verranno testati da Bosch, dal Direttore di **Sale&Pepe**, Laura Maragliano, e dalla conduttrice di **Torte d'Autore** su La5, Paola Azzolina. I 3 migliori chef si esibiranno allo stand di Bosch ad Eurocucina (8-13 aprile 2014 a Rho Fiera).



Tecnologia e gusto.

Gli elettrodomestici Bosch, per la loro semplicità d'uso, sono gli assistenti ideali in cucina. Con loro una semplice lasagna diventa una "grande lasagna". Si comincia dalla pasta. MaxxiMUM di Bosch, grazie



ai suoi 1600 Watt di potenza, lavora velocemente anche le paste dure: il risultato è una pasta "fatta a mano". Un ragù perfetto necessita di una cottura dolce e lenta: il nuovo piano cottura FlexInduction di Bosch permette di selezionare il grado

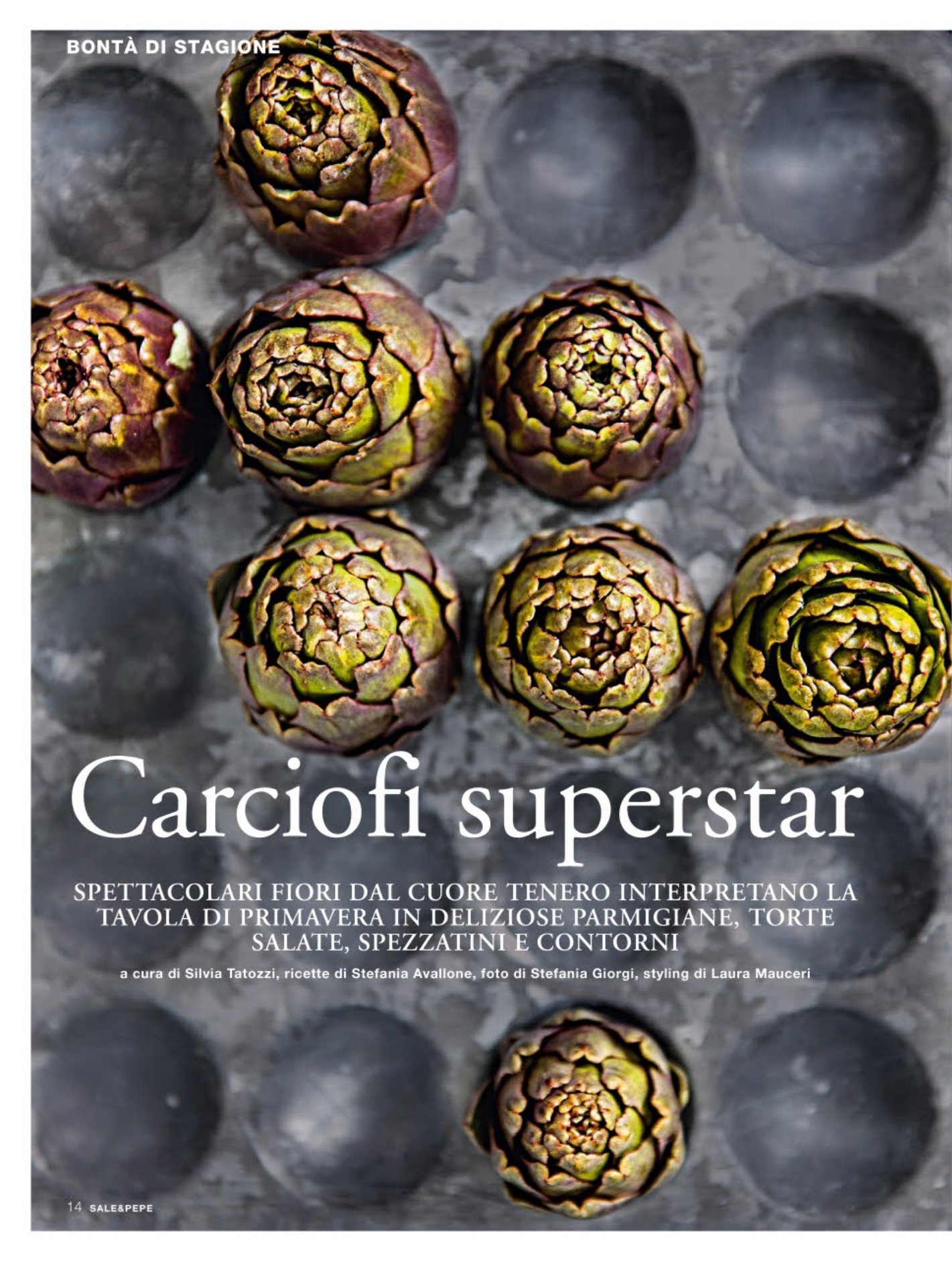


e l'intensità costante di cottura. Tocco finale il forno: il nuovo programma 3D Eco di Bosch cuoce avvolgendo la pietanza a 360° dando alla lasagna crosta croccante e morbidezza all'interno.

www.bosch-home.com/it



BOSCH
Tecnologia per la vita



BONTÀ DI STAGIONE

Carciofi superstar

SPETTACOLARI FIORI DAL CUORE TENERO INTERPRETANO LA
TAVOLA DI PRIMAVERA IN DELIZIOSE PARMIGIANE, TORTE
SALATE, SPEZZATINI E CONTORNI

a cura di Silvia Tatzzi, ricette di Stefania Avallone, foto di Stefania Giorgi, styling di Laura Mauceri

CARCIOFI CON CREMA DI FAVE

PER 4 PERSONE

200 g di fave secche decorticate - 8 carciofi - 1 limone non trattato -
1 cipollotto - qualche rametto di finocchietto - 2 spicchi di aglio -
qualche rametto di timo - 1 bicchiere di vino bianco secco -
olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani

● **1** Ammollate le fave coperte d'acqua per una notte. Scolatele, mettetele in una casseruola coperte con acqua fredda, portate a ebollizione, eliminate la schiuma che si forma in superficie, quindi aggiungete il cipollotto affettato e i rami di finocchietto, coprite e cuocete per 1 ora circa. Quando le fave si saranno disfatte salatele e riducetele a crema con il frullatore a immersione (se sono troppo asciutte allungatele con poca acqua bollente).

● **2** Mondate i carciofi tagliando le punte e scartando le foglie più dure. Con un coltellino eliminate i filamenti esterni dei gambi e regolateli a 3-4 cm. Svotate il centro dal fieno interno con uno scavino e immergeteli in acqua acidulata con il succo del limone. Scolateli, asciugateli e metteteli sdraiati in una casseruola con gli spicchi di aglio schiacciati, i rametti di timo e mezzo bicchiere di olio. Ponete sul fuoco e fate prendere colore alla verdura, aggiungete una striscia di scorza di limone, salate, pepate, bagnate con il vino e fate sfumare.

● **3** Coprite e cuocete i carciofi a fuoco dolce per 30 minuti finché risultano teneri, scoprite e lasciate ridurre il fondo di cottura. Servite la crema di fave nei piatti fondi con i carciofi, nappandoli con il loro fondo di cottura.

FACILE

● Preparazione 30 minuti ● Cottura 1 ora e 40 minuti ● 320 cal/porzione

Piatto nero in grès Ikea,
tovagliolo La Fabbrica del
Lino, cucchiaino in vendita
da Le Stanze della Memoria.
Indirizzi a pagina 6

SPEZZATINO DI CARCIOFI CON RISO

PER 4 PERSONE

150 g di riso Basmati - 8 carciofi - 2 spicchi di aglio - la parte verde di 2 cipollotti - qualche rametto di aneto (o finocchietto) - 2 tuorli - 4 cucchiaini di panna fresca - 1 limone - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani

- **1** Mondate i carciofi dalle foglie più dure, tagliateli a metà, eliminate il fieno interno, divideteli in quarti e immergeteli in acqua acidulata con il succo di mezzo limone. Tritate l'aglio con l'aneto (o il finocchietto) e con la parte verde del cipollotto, soffriggete dolcemente il trito in 4 cucchiaini di olio, unite i carciofi, mezzo bicchiere di acqua, salate e coprite. Cuocete dolcemente finché i carciofi sono teneri (15 minuti circa). Scolateli e teneteli in caldo.
- **2** Nel frattempo cuocete il riso: mettetelo in una casseruola con il doppio del suo volume in acqua e 2 prese di sale, portate a ebollizione, coprite bene e abbassate la fiamma al minimo. Cuocete 12 minuti, spegnete il fuoco, ponete un telo fra la pentola e il coperchio e lasciate gonfiare il riso per 10 minuti.
- **3** Filtrate il fondo di cottura dei carciofi, amalgamatelo con i tuorli, la panna, 2 cucchiaini di succo di limone, rimettete la salsa sul fuoco molto dolce, mescolando continuamente fino a farla addensare. Disponete nei piatti il riso, i carciofi e nappate con la salsa al limone, guarnite con foglioline di aneto (o finocchietto) e una julienne della parte verde del cipollotto e pepate.

FACILE

● Preparazione 20 minuti ● Cottura 50 minuti ● 290 cal/porzione



In questa pagina, piatto piano in grès color malva di Fonderia Bucci, tovagliolo in lino Society; sul fondo, vassoio in peltro in vendita da Le Stanze della Memoria. Nella pagina a destra, piatto fondo Fonderia Bucci, runner in vendita da High Tech, forchetta Le Stanze della Memoria, tovagliolo La Fabbrica del Lino. Indirizzi a pagina 6



CARCIOFFULI ALLA GANCITANA

PER 4 PERSONE

4 grossi carciofi - 1/2 limone - 2 costole di sedano tenero - 1 cipollotto
- 1 cucchiaino raso di capperi - 1 cucchiaino raso di pinoli - 8 olive nere
taggiasche - 4 cucchiaini di passata di pomodoro - 1 cucchiaino di aceto -
1 cucchiaino di zucchero - 1 rametto di menta fresca - 40 g di bottarga di
muggine intera - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani

● **1** Mondate i carciofi, tagliate il gambo alla base e conservatelo, eliminate le foglie più dure e le punte, svuotateli al centro con uno scavino, bagnateli con il succo del limone. Cuoceteli 15 minuti a vapore finché sono teneri.

● **2** Tagliate a dadini il sedano e il cipollotto, eliminate i filamenti duri dei gambi dei carciofi e affettateli, mettete le verdure in una casseruola con i pinoli, lo zucchero, l'aceto, le olive, i capperi, la passata di pomodoro e 4 cucchiaini di acqua. Salate, coprite e cuocete per 20 minuti, finché le verdure sono tenere (se necessario aggiungete poca acqua durante la cottura). A fine cottura unite le foglioline di menta, i pinoli e fate raffreddare.

● **3** Raffreddate i carciofi a testa in giù per scolare l'acqua, riempiteli con la caponata, tagliate la bottarga a scaglie sottili, distribuitela sui carciofi, completate con un filo di olio e una macinata di pepe.

FACILE

● Preparazione 20 minuti ● Cottura 35 minuti ● 130 cal/porzione



PITTA CON CARCIOFI E SPUNZALI

PER 6 PERSONE

300 g di pasta da pane già lievitata - 1 mazzo di spunzali (i getti delle cipolle vecchie) o di cipollotti - 8 carciofi - 50 g di olive nere - 50 g di olive verdi - 1 peperoncino - una manciata di rucola - pangrattato - aceto - olio extravergine d'oliva - sale

- **1** Mondate i carciofi dalle foglie più dure, tagliateli a metà, eliminate il fieno interno con un coltellino. Tagliateli a spicchi e scottateli in acqua salata acidulata con 4 cucchiaini di aceto. Pulite gli spunzali, tagliateli a pezzetti e saltateli in padella con 2 cucchiaini di olio e il peperoncino, salateli, aggiungete i carciofi ben scolati e lasciate insaporire per una decina di minuti. Eliminate il peperoncino, unite le olive snocciolate e la rucola spezzettata.
- **2** Tostate 4 cucchiaini di pangrattato in padella con 1 cucchiaino di olio. Stendete la pasta da pane in 2 sfoglie sottili. Trasferite la prima sfoglia in una teglia unta d'olio, cospargetela con 2 o 3 cucchiaini di pangrattato, distribuite sopra i carciofi.
- **3** Coprite con la seconda sfoglia, arrotolate i bordi strettamente. Cospargete la superficie con il pangrattato tostato rimasto. Cuocete a 200° per 30-35 minuti. Lasciate riposare 15 minuti prima di servire.

FACILE

- Preparazione 30 minuti ● Cottura 1 ora ● 235 cal/porzione

In questa pagina, tessuto color verde oliva La Fabbrica del Lino. Nella pagina a destra, Teglia di Asa Selection, vassoio in peltro e posate in vendita da Le Stanze della Memoria, tessuto in lino C&C. Indirizzi a pagina 6

PARMIGIANA DI CARCIOFI

PER 4 PERSONE

8 carciofi - 1 limone - 2 uova - farina - 200 g di toma poco stagionata - 400 g di passata rustica - 1 mazzetto di erbe fresche (timo, dragoncello) - 2 spicchi di aglio - 50 g di parmigiano reggiano grattugiato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani

● **1** Mondate i carciofi dalle punte e dalle foglie più dure, tagliateli a metà, togliete il fieno inteno e tagliateli a fette spesse. Man mano che li preparate immergeteli in acqua acidulata con il succo del limone. Sbattete le uova con sale e pepe, scolate i carciofi, asciugateli, passateli nella farina e poi nell'uovo. Soffriggeteli man mano in una larga padella con un velo di olio e scolateli su carta da cucina.

● **2** Scaldate 4 cucchiaini di olio con un battuto di aglio e timo. Aggiungete la passata, mezzo bicchiere di acqua e lasciate sobbollire per 20 minuti fino ad avere una salsa ben ristretta, regolate di sale e pepate. Affettate finemente la toma.

● **3** Montate la parmigiana in una pirofila sistemando a strati i carciofi, le fettine di formaggio, la salsa di pomodoro, le foglioline di dragoncello e il parmigiano. Ripetete gli strati fino a esaurire gli ingredienti. Passate in forno la pirofila coperta con alluminio a 180° per 20 minuti, scoprite, lasciate dorare per gli ultimi 10 minuti a 220°. Lasciate riposare 10 minuti prima di servire.

FACILE

● Preparazione 30 minuti ● Cottura 1 ora ● 350 cal/porzione



CARCIOFI CAMELLATI CON PINOLI

PER 4 PERSONE

8 carciofi piccoli e ben sodi - 1 piccolo limone di Amalfi non trattato -
2 rametti di timo - 2 cucchiaini colmi di pinoli - 1 cucchiaino di miele Millefiori -
olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani

- **1** Prelevate la scorza dal limone, tagliatela a julienne, mettetela a bagno 10 minuti in una ciotola di acqua fredda, scolate e asciugate. Mondate i carciofi tagliando le punte ed eliminando le foglie più dure, tagliateli a metà ed eliminate il fieno interno con uno scavino.
- **2** Dividete ogni metà in 3 spicchi, immergeteli in acqua acidulata con il succo del limone, scolateli e lessateli 10 minuti in acqua salata. Scaldate 4 cucchiaini di olio in una padella antiaderente, soffriggetevi i pinoli e metà della scorza, aggiungete i carciofi ben scolati e versate il miele a filo sopra.
- **3** Proseguite la cottura mescolando finché i carciofi risultano dorati. Regolate di sale e pepate, guarnite con la scorza rimasta e servite.

FACILE

● Preparazione 20 minuti ● Cottura 30 minuti ● 135 cal/porzione



Zafferano con salmone

...oppure con riso, pasta, polenta, carne,
uova, salse, frutta e dolci.

Lo Zafferano 3 Cuochi è perfetto su ogni piatto.
Provalo con le tue ricette preferite
e per saperne di più vai su WWW.3CUOCHI.IT



**ZAFFERANO 3 CUOCHI
CONDISCOLO COME TI PARE**

Erborinati gourmand



LE RAFFINATE NOTE PICCANTI E LE
PREZIOSE MUFFE NOBILI FANNO DI
QUESTI FORMAGGI VERE DELIZIE
CHE CONQUISTANO NUOVI PALATI

a cura di A. Gnocchi, ricette di Alessandra Avallone,
foto di Adriano Brusafferri, styling di Alessandro
Pasinelli Studio, testi di Mariarosa Schiaffino

Acuto al sapore oppure dolce nella sua sapidità. Morbido, scioglievole o più sodo e con odore più penetrante: il Gorgonzola ha due facce, due gradazioni di piccantezza. Si tratta di uno dei massimi formaggi del mondo, un tesoro di tecnica e di storia. Riconosciuto a livello europeo fin dal 1951, è tra i più noti in Italia, tra i più esportati e fra i più contraffatti. Non tutti lo amano, come accade per cose e persone di carattere spiccato, ma i suoi fan sono in aumento. Persino il tipo compatto e superpiccante, detto "a due paste" o "antico", che si trova più raramente e viene preferito dai gourmet, raccoglie nuovi adepti. Questa delizia appartiene a quelli che in Italia chiamiamo erborinati, formaggi che presentano venature verdi. Responsabili di questo effetto "marmorizzato" sono le muffe nobili del *Penicillium Glaucum*, che vengono inserite nella lavorazione per dare al formaggio la sua vena caratteristica.



Il Gorgonzola nacque, forse per caso, secoli fa: la leggenda dice di un oste intraprendente che trovò in cantina una partita di formaggio con qualche muffa e decise di servirla lo stesso, soprattutto quando i clienti erano già ben riforniti di vino e quindi non troppo sobri. Secondo i tecnici, invece, furono messi insieme per errore due latti cagliati in momenti diversi, con pastosità difficili da amalgamarsi, che produssero delle fenditure dove il siero ristagnò e ammuffì: ed ecco le striature verdognole, che da allora furono prodotte ad hoc.

> segue a pag. 25

Tagliere in legno Hay in vendita da
La Rinascente, alzatina Royal Doulton,
campana Asa Selection, tagliere in marmo
Scandola Marmi, tessuto Dedar.
Indirizzi a pagina 6



BIGNÈ ALLO STILTON

PER 4 PERSONE

130 g di farina - 3 uova - 1 dl di latte - 50 g di burro - 250 g di stilton - 1 barbabietola piccola - 4 ravanelli con le loro foglie - 1 cuore di insalata riccia - aceto di mele - 1 cucchiaino di panna acida - 1 cucchiaino di senape dolce - olio di arachidi per friggere - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** In un pentolino, portate a ebollizione 1 dl d'acqua, il latte, il burro e 2 pizzichi di sale; versatevi la farina setacciata tutta in una volta, togliete dal fuoco e mescolate rapidamente. Rimettete l'impasto sul fuoco basso e continuate a mescolare finché la pasta si staccherà dalle pareti del pentolino. Lasciate intiepidire. Trasferite la pasta in un mixer (o in una planetaria con la pala piatta); con l'apparecchio in funzione incorporate le uova sbattute, poco alla volta.

● **2** Tagliate lo stilton a dadini. In una casseruola, scaldate l'olio per friggere. Prelevate mezzo cucchiaino di pasta immergetevi un dadino di formaggio e ricopritelo con altrettanto impasto. Preparate allo stesso modo gli altri bignè e, man mano, fateli friggere nell'olio; quando sono dorati, scolateli con la schiumarola e trasferiteli su carta assorbente da cucina.

● **3** Lavate le verdure, spezzettate l'insalata, affettate con la mandolina la barbabietola e i ravanelli. In una ciotola, mescolate la senape con la panna acida, 1 cucchiaino di acqua ed emulsionate. Incorporate 2 pizzichi di sale, 1 cucchiaino di aceto di mele e 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva. Servite l'insalata con i bignè ben caldi, e la vinaigrette preparata a parte.

MEDIA

- Preparazione 20 minuti
- Cottura 20 minuti ● 680 cal/porzione



> segue da pag. 23

Tutte le sfumature del verde e del blu

Comunque sia andata, il Gorgonzola, ottenuto da latte vaccino, prende il nome dal paese non lontano da Milano che era tappa del ritorno autunnale delle mandrie dagli alpeggi. La sua origine è lombardo piemontese.

Se la parola erborinati viene dal prezzemolo (erborin in milanese) per via del verde, all'estero i cugini del Gorgonzola sono detti "Bleu" per il colore dominante delle loro muffe. Così avviene per il Roquefort, il più celebre francese: latte di pecora, squisita piccantezza su fondo salato. Lo Stilton,

di latte vaccino, è il campione inglese della categoria. Altri francesi sono il Bleu de Bresse, il Bleu d'Auvergne, il Bleu dell'Alto Giura. Fra i tedeschi, l'Edelpilz, dal sapore non troppo pronunciato e il Bergader, a pasta cruda e gusto deciso. Tra gli svizzeri, il Bellelay, grasso, morbido e delicato. Nel Canton Ticino si produce il Paglia, che in effetti è un gorgonzola. Il più diffuso blue è il danese Danablu: gusto pieno e deciso, pasta soda striata.

Altro erborinato italiano di qualità è il cuneese Castelmagno. Antichissimo, è a pasta dura e prodotto con latte vaccino.

> segue a pag. 30

PICCOLI STRUDEL AL ROQUEFORT E CAVOLFIORRE

PER 4 PERSONE

4 fogli di pasta fillo - 300 g di broccolo romanesco - 1 spicchio d'aglio -
150 g di roquefort - 2 cucchiaini di pangrattato - 1 tuorlo - 2 cucchiaini di
semi di sesamo - olio extravergine d'oliva - sale

- **1** Cuocete a vapore il broccolo diviso in cimette. Quando sono tenere ripassatele in padella con 1 cucchiaino d'olio e lo spicchio d'aglio schiacciato; salate leggermente, eliminate l'aglio, poi cospargete di pangrattato e lasciatelo tostare insieme al broccolo per pochi minuti. Schiacciate la verdura grossolanamente con la forchetta e lasciate intiepidire.
- **2** Spennellate d'olio 2 fogli di pasta fillo, coprite ognuno con un altro foglio di pasta. Al centro delle due sfoglie distribuite un cordone di ripieno di broccolo e sopra sbriciolatevi il formaggio. Arrotolate a strudel le sfoglie di pasta, spennellate la superficie con il tuorlo d'uovo e cospargete di sesamo.
- **3** Trasferite gli strudel sopra una placca ricoperta con carta da forno, cuoceteli in forno a 200° per 20 minuti circa, finché risultano ben dorati. Toglieteli dal forno, lasciateli riposare 10 minuti e serviteli affettati.

FACILE

- Preparazione 20 minuti
- Cottura 25 minuti
- 355 cal/porzione



Tessuto Dedar, tagliere
Royal Doulton.
Indirizzi a pagina 6

RISOTTO AL GORGONZOLA PICCANTE, MIELE DI CASTAGNO E FAVE DI CACAO

PER 4 PERSONE

300 g di riso Carnaroli - 2 cipolle bianche - 120 g di gorgonzola piccante -
miele di castagno - 1 cucchiaino di fave di cacao tostate - 2 dl di latte -
olio extravergine d'oliva - sale

- **1** Sbucciate e tritate grossolanamente le cipolle, poi fatele bollire nel latte per circa 30 minuti, fino a quando diventano morbide; scolatele, trasferitele in una ciotola e riducetele a crema con il frullatore ad immersione. Tagliate il gorgonzola a pezzetti. Portate a ebollizione 1,5 l di acqua.
- **2** Fate tostare il riso con 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, aggiungete la crema di cipolle. Quando il riso e le cipolle sono bene amalgamati, salate leggermente, poi cominciate ad aggiungere 1 mestolo d'acqua bollente e continuate ad aggiungerne man mano che l'acqua viene assorbita dal riso.
- **3** Portate il riso a cottura quasi completa (circa 15-18 minuti), poi mantecatelo con il gorgonzola. Suddividete il risotto nei piatti singoli e completate con 1 cucchiaino di miele e 1 pizzico di fave di cacao ciascuno.

MEDIA ● Preparazione 15 minuti ● Cottura 55 minuti ● 475 cal/porzione



Tessuto Dedar, piatto Variopinte in vendita da La Rinascente, forchetta Sambonet. Nell'altra pagina, tessuto Dedar, tovaglietta Asa, piatto grigio Elgin in vendita da Nella Longari, ciotolina Asa, tagliere Scandola Marmi, spalmaburro Sabre Paris in vendita da Nella Longari. Indirizzi a pagina 6



MOUSSE DI GORGONZOLA AL PISTACCHIO CON PASTA FILLO CROCCANTE AL CACAO

PER 4 PERSONE

200 g di gorgonzola dolce - 1,2 dl di panna fresca - 8 g di gelatina -
1 cucchiaino di spumante - 50 g di pistacchi di Bronte - 2 fogli di pasta fillo -
cacao amaro in polvere

- **1** Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda, scolatela e strizzatela. Trasferitela in un pentolino e scioglietela a fuoco dolce con lo spumante; aggiungete 2 cucchiari di panna e mescolate. Versate la panna rimasta in una ciotola, unitevi il composto preparato e montatelo con le fruste elettriche, mantenendolo leggermente morbido.
- **2** Ammorbidite il gorgonzola e incorporatelo al composto montato. Con un porzionatore da gelato, prelevate tante sfere di impasto, deponetele sopra una teglia rivestita di carta forno e fatele raffreddare in frigorifero per un paio d'ore.
- **3** Nel frattempo, tagliate la pasta fillo in quadrati di 10 cm di lato. Allineateli sopra la placca del forno rivestita di carta forno, pizzicandoli al centro con la punta delle dita in modo da creare una piccola punta. Cuocete le sfoglie in forno a 180° per 10-15 minuti finché risultano dorate; toglietele dal forno, fatele raffreddare, quindi allineatele sul piano di lavoro e spolverizzatele leggermente di cacao amaro. Tritate finemente i pistacchi; togliete i tartufi di formaggio dal frigorifero, passateli bene nel trito di pistacchi, posateli al centro delle sfoglie e serviteli subito.

FACILE ● Preparazione 15 minuti + riposo ● Cottura 15 minuti ● 420 cal/porzione



GORGONZOLA, IL PIÙ AMATO DAGLI ITALIANI

Sia a Milano che a Roma, è sempre il Gorgonzola l'erborinato che raccoglie il maggior favore tra i gourmet. La conferma viene da due templi della gastronomia come Peck a Milano e Roscioli a Roma. "Il Gorgonzola è quello che vendiamo di più" dice Luca Monica, food manager di Peck. "Con una netta prevalenza di quello dolce".

A Roma invece, spiega Enrico Vitalini, responsabile delle vendite di Roscioli "I nostri clienti amano in egual misura il dolce e il piccante".

Formaggi di grande personalità come questi si prestano a preparazioni ghiotte; secondo la tradizione milanese, Peck confeziona le celebri torte al Gorgonzola e mascarpone. "Si tratta di piatti che uniscono due specialità tipiche della nostra regione" dice Monica "e permettono di combinare due sapori e due consistenze complementari in una sintesi perfetta"; dal canto suo, Vitalini raccomanda la pasta ai quattro formaggi "nella quale" dice "non può mancare il Roquefort. È migliore tra gli erborinati per questo piatto perché mantiene il giusto equilibrio tra dolce e piccante". E chi volesse gustarne direttamente il sapore, con quale pane deve accompagnarli? "L'ideale, per me,"

spiega Monica "è il pane di montagna integrale. In generale, sono meglio i pani croccanti rispetto a quelli morbidi: ottime la michetta o la rosetta, leggere e vuote, e la ciabatta". Vitalini, invece, consiglia qualcosa di più elaborato: "Con qualsiasi tipo di formaggio erborinato, noi proponiamo sempre il pane con uvetta, noci e fichi cotto nel nostro forno. Non copre affatto il sapore del formaggio e, anzi, lo esalta contrastando delicatamente la decisione del suo sapore".



Roquefort - Prodotto con latte di pecora, ha pasta compatta con muffe azzurre e sapore pronunciato. Prende il nome da Roquefort sur Souzon (Francia centrale) dove viene invecchiato in grotte naturali.



Stilton - Prodotto con latte vaccino, ha pasta dura striata d'azzurro e gusto piccante. Viene dal Nottinghamshire (Inghilterra) e prende il nome dal villaggio di Stilton, dove era venduto già nel 1700.



Blu del Moncenisio - Prodotto con latte vaccino a cui si possono unire piccole quantità di latte caprino. Ha pasta morbida con muffe blu e sapore deciso. Proviene dall'altopiano del Moncenisio, in Piemonte.



Gorgonzola dolce - Prodotto con latte vaccino in Lombardia e Piemonte, viene stagionato per 50 giorni in modo che la pasta, che presenta muffe verdastre, rimanga cremosa e di sapore delicato.



Blu della Valle d'Aosta - Commercializzato con il nome di Bleu d'Aoste, viene prodotto con latte vaccino di allevamenti valdostani sopra i 700 metri. Ha pasta morbida screziata d'azzurro e gusto delicato.



Gorgonzola piccante - Prodotto come la versione "dolce", viene fatto stagionare più a lungo (80 giorni). In tal modo, perde parte dell'umidità, così la pasta si arricchisce di muffe e diviene più compatta e piccante.

I formaggi delle nostre ricette



BUDINO DI BLU DEL MONCENISIO CON MARMELLATA DI CIPOLLE

PER 4 PERSONE

200 g di blu del Moncenisio + 4 dischetti di formaggio per guarnire - 2 uova - 100 g di ricotta - 1 dl di vino passito - burro - 2 cipolle rosse - 8 cucchiaini di zucchero - 4 cucchiaini di aceto di vino bianco - 4 datteri freschi

- **1** In una casseruola, fate ridurre il vino passito della metà e lasciatelo raffreddare. Lavorate nel mixer a bassa velocità i 200 g di blu del Moncenisio con la ricotta; quando i formaggi si sono ben amalgamati, unite le uova e il passito ridotto e mixate ancora fino a ottenere una crema omogenea.
- **2** Imburrate bene 4 stampini tondi, appoggiate sul fondo di ciascuno un dischetto di carta da forno per sformare più facilmente i budini e suddividetevi la crema preparata. Cuocete le preparazioni in forno a bagnomaria a 180° per 30 minuti, poi lasciate intiepidire per circa 10 minuti.
- **3** Pelate e affettate a spicchi sottili le cipolle, irroratele con l'aceto e lasciatele riposare per 10 minuti. Scolate le cipolle e stufatele in una padella con lo zucchero e 1 dl d'acqua; coprite e lasciate cuocere a fuoco moderato per circa 15-20 minuti, fino a quando le cipolle sono morbide. Se necessario, durante la cottura aggiungete acqua calda. Scoperchiate e alzate la fiamma lasciando addensare per altri 5 minuti.
- **4** Disponete 1 dischetto di formaggio sopra ciascuno dei budini, accompagnate con la marmellata di cipolle preparata e i datteri freschi.

MEDIA ● Preparazione 15 minuti ● Cottura 25 minuti ● 390 cal/porzione

Tessuto Dedar, piatto Asa, ciotolina Asa, cucchiaio Sabre Paris in vendita da Nella Longari. Indirizzi a pagina 6



Tessuto Dedar, piatti Anne Black in vendita da La Rinascente. Indirizzi a pagina 6

MINI TERRINE DI BLU DELLA VALLE D'AOSTA

PER 4 PERSONE

200 g di blu della Valle d'Aosta -
200 g di robiola fresca -
4 albicocche secche - 4 fichi
secchi - 4 prugne secche
denocciolate - 1 cucchiaio colmo
uvetta - 200 g di pasta da pane
già lievitata - farina - olio
extravergine d'oliva

- **1** Staccate piccoli pezzi di pasta da pane e sfregateli con i palmi delle mani infarinati sul piano di lavoro formando dei bastoncini irregolari, lunghi a vostro piacere. Disponete i grissini sopra la placca rivestita di carta da forno, lasciateli riposare 20 minuti, poi spennellateli con un velo di olio e cuoceteli in forno a 200° per 20 minuti.
- **2** Nel frattempo, tagliate a pezzetti la frutta secca. Ponete i pezzi di frutta per 5 minuti sopra una fonte di vapore (anche uno scolapasta coperto appoggiato sopra una pentola di acqua bollente) per farli ammorbidire, poi trasferiteli sopra un foglio di carta da forno e lasciateli raffreddare.
- **3** In una ciotola, mescolate i due tipi di formaggio schiacciandoli con i rebbi di una forchetta, senza ottenere una crema troppo omogenea. Rivestite 4 piccoli stampi rettangolari con la pellicola, suddividete sul fondo di ciascuno la frutta secca, poi ricoprite con l'impasto di formaggi. Lasciate riposare gli stampini in frigorifero per 1 ora. Sfornate e servite con i grissini appena preparati.

FACILE

- Preparazione 10 minuti + riposo
- Cottura 20 minuti
- 545 cal/porzione

> segue da pag. 25

La pasta, prima friabile, diventa compatta, aromatica e saporita. Il Blu del Moncenisio, di latte vaccino con possibili piccole dosi di caprino, viene dalle montagne tra Francia e Piemonte e può essere più dolce o più piccante secondo stagionatura; quello d'Aosta, di latte vaccino, ha invece sempre un gusto deciso.

Studiare gli accostamenti

E in cucina? Da soli o con burro, latte, panna, mascarpone gli erborinati condiscono magnificamente gli gnocchi di

patate, la polenta, il risotto e anche una semplice pasta di grano duro. Stanno benissimo con le noci, bene con la pera. A meraviglia con altri formaggi freschi sulla pasta della pizza, in torte e focacce salate: le crêpe, per esempio con il Castelmagno, erano tradizionali nella zona di produzione. Possiamo utilizzarli per tartine e salsine da aperitivo. Siccome il loro sapore e il loro carattere tendono a non mescolarsi con altri gusti pronunciati, bisogna sempre curare con attenzione gli accostamenti, come nelle interpretazioni creative proposte in queste pagine.

A PROPOSITO DI VINO

ETICHETTE E ABBINAMENTI, I CONSIGLI DEL SOMMELIER

ADRIANO BRUSAFERRI



Questione di contrasti

VINI MORBIDI E ROTONDI SPOSANO
IL SALATO O PICCANTE DEGLI ERBORINATI

a cura di Monica Pilotto, testi di Sandro Sangiorgi

SAPORI A CONFRONTO

La complessità odorosa e gustativa degli erborinati offre al vino l'opportunità di mostrare la sua vocazione di ministro della tavola. I sapori salato e amaro-gnolo, ricorrenti in questi formaggi, si rafforzano reciprocamente e richiedono un vino morbido, secondo la regola del contrasto. Lo stesso principio funziona anche quando è il piccante a delineare il gusto degli erborinati: il vino mette a disposizione la combinazione di zuccheri e glicerina che procura un effetto emolliente sulla piacevole sensazione di causticità. Per questo sono preferibili specialità ottenute da vendemmia tardiva o da appassimento, soprattutto se le uve sono colpite da una forma di muffa nobile che, nel vino, concentra una densità glicerinosa e conserva una fresca vitalità utile a governare la grassezza dei formaggi.

GLI ABBINAMENTI GIUSTI

Esemplari di questo matrimonio sono Roquefort con il Sauternes, Blu del Moncenisio con il Picolit e Castelmagno

con l'Albana di Romagna. Quando la forza dei formaggi è molto intensa sono preziosi i vini fortificati con l'aggiunta di alcol e/o di mosti, come il Marsala Superiore per il Gorgonzola naturale, il Porto Vintage sullo Stilton e lo Xeres per il Cabrales. Nelle ricette del servizio a pag. 22, gli erborinati sono protagonisti accompagnati quasi sempre da un ingrediente che attenua il sapore salato, amaro o piccante del formaggio. Così al vino non è più necessaria una spinta rotondità, ma al contrario gli serve un equilibrio versatile, del quale fanno parte la morbidezza, una certa incisività e il prezioso potere dell'alcol che è in grado di lasciare un senso di pulizia. Verduzzo friulano, Aleatico pugliese e Orvieto Amabile sono adatti ad accompagnare gli erborinati nei dessert. Rossi generosi come il Cannonau e il Valpolicella Superiore abbracciano ricette saporite e dense, come risotti e torte salate. Ai piatti che giocano sull'armonia tra la pungenza amaricante del formaggio e la freschezza dei vegetali sono adatti bianchi minerali quali il Riesling e il tortonese Timorasso.

RÈ NANO OLMO ANTICO

Fattoria Olmo Antico, Borgo Priolo (PV), 0383 872672; 11 €. Prodotto con Riesling Renano, questo bianco si segnala per la fusione tra complessità odorosa e fresca tenerezza gustativa, sensazioni che accolgono i profumi verdi e di muffa propri del Roquefort e gratificano la fragranza degli strudel (pag. 25).

BRUT ROSÉ "RADEGONDA"

Terre di San Venanzio Fortunato, Valdobbiadene (TV), 0423 974083; 10 €. Spumante dal colore rosa brillante e un perlage sottile: il suo residuo zuccherino è adatto ai cibi che uniscono sapidità e dolcezza, come il budino (pag. 29) e le terrine (pag. 30).

IL MACÀRO DEL SALENTO

Azienda Agricola Valle dell'Asso, Galatina (LE), 0836 561470; 15 €. Ottenuto con l'appassimento di uve Aleatico e Malvasia, è un rosso dai profumi maturi e dal sapore avvolgente che si distingue sulla finezza dei bignè (pag. 24) e sulla cremosa varietà della mousse (pag. 27).

CANNONAU SOROI RISERVA

Cantine di Orgosolo (NU), 0784 403096; 24 €. Questa cantina si distingue per la valorizzazione del Cannonau nelle condizioni più naturali possibili. Ne è prova una Riserva dal fervore elegante e partecipe, ideale sul risotto (pag. 26) e sulle terrine (pag. 30).





Per molti
la più buona che c'è.
Anche per la Natura.

Grano selezionato, uova fresche, sfoglia lavorata senza pressatura meccanica, essiccazione lentissima. Da oggi la nostra Ricetta della Qualità si arricchisce di un nuovo "ingrediente": la responsabilità nei confronti della Natura. Per questo abbiamo sottoscritto un Accordo Volontario con il Ministero dell'Ambiente finalizzato a calcolare, ridurre e compensare la CO₂ generata durante il ciclo di vita della nostra pasta nelle fasi di produzione, distribuzione, uso e smaltimento. Anche noi vogliamo contribuire a combattere i cambiamenti climatici per garantire ai nostri figli un mondo intatto e un futuro di bontà.

www.lucianamosconi.com

seguici su



PROGRAMMA PER LA VALUTAZIONE
DELL'IMPRONTA AMBIENTALE



MINISTERO DELL'AMBIENTE
E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE
DIREZIONE GENERALE PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE, IL CLIMA E L'ENERGIA

Scegli la Bontà. Scegli il futuro dell'Ambiente.



La Signora delle Tagliatelle

Mozzarella d'autore

UNA FAMOSA CHEF, ROSANNA MARZIALE, INTERPRETA NELLA NOSTRA CUCINA UNA SPECIALITÀ DELLA SUA TERRA

di Miriam Ferrari, foto di Michele Tabozzi

IN CUCINA CON LA STELLA

Rosanna Marziale è patron chef del ristorante Le Colonne di Caserta. La sua è una cucina ispirata alla tradizione locale e prende spunto dalle preziose materie prime del territorio. Passione e creatività unite alla gavetta fatta da Gianfranco Vissani e dallo spagnolo Martin Berasategui, le hanno meritato la stella Michelin. www.lecolonnemarziale.it

Panino di mozzarella, verdure e mollica grigliate, pag. 34

Fa parte di quella generazione di chef donne che sta rivoluzionando l'alta cucina e che non ha niente da invidiare ai colleghi uomini. È giovane ed entusiasta. E ha grinta, ben mascherata da un'innata dolcezza. Da sempre la muove il desiderio di far conoscere in tutto il mondo l'eccellenza dei prodotti della sua terra cucinandoli per gli ospiti del suo ristorante e attraverso mille iniziative. Con occhio attento alla tradizione ma anche con sorprendente fantasia.

Lo dimostrano questi due piatti che hanno come protagonista la mozzarella di bufala campana: la svolge dall'involucro e prima di trattarla ci tiene a sottolineare alcune delle caratteristiche che la rendono unica: liscia, lucente, compatta al taglio con una leggera siero-sità dal gradevole profumo di fermenti lattici. E dal gusto inimitabile, che va rispettato con elaborazioni semplici. Ma Rosanna ha il talento per trasformarla comunque in un piatto sorprendente.

PANINO DI MOZZARELLA, VERDURE E MOLLICA GRIGLIATE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 mozzarelle di bufala da 150 g l'una - 300 g tra melanzane e zucchine - 1/2 peperone arrostito tagliato a falde - 4 fette di pane mollicoso - 80 g di ricotta o altro formaggio cremoso - 1 arancia non trattata - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Tagliate le fette di pane con un tagliapasta rotondo a dischi del diametro della mozzarella, poi passatele sulla griglia ben calda, girandole da una parte e dall'altra.
- **2** Tagliate melanzane e zucchine a fettine di circa 1/2 cm di spessore, sistematele in un recipiente di vetro. Preparate una marinata emulsionando il succo dell'arancia e la sua scorza grattugiata con 2 cucchiaini di olio, una presa di sale e di pepe. Versate la marinata sulle verdure e lasciatele riposare per 20 minuti.
- **3** Scolate le verdure dalla marinata, sistematele su carta da cucina con le falde di peperone e tamponatele; cuocete melanzane e zucchine sulla griglia; frullate il liquido della marinata e mettetelo in frigo.
- **4** Lavorate la ricotta a crema. Tagliate a metà le mozzarelle lasciandole attaccate da un lato.
- **5** Mettete la ricotta in un cono di carta o in una tasca da pasticciere e distribuitela sulle mezze mozzarelle.
- **6** A centro sistemate i dischi di pane e le verdure grigliate e i peperoni, chiudete i "panini" e serviteli.



CENTO RICETTE PER UNA DOP

Tante sono le proposte gourmand racchiuse nel libro "Evviva la mozzarella" (ed Gribaudo) di Rosanna Marziale, Ambasciatore della mozzarella di bufala nel mondo per il Consorzio di Tutela della Dop. Ricette tradizionali, ma anche golose invenzioni. Per celebrare questa regina del made in Italy.



Per farcire il "panino" di mozzarella verdure grigliate, dopo un breve riposo in una fresca marinata all'arancia.





MOZZARELLA AL CUSCUS IN ZUPPETTA DI PISELLI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g di mozzarella di bufala - 2 uova - 80 g di farina di riso - 150 g di cuscus di mais - 300 g di piselli - 1 scalogno - brodo vegetale - bustina di zafferano - olio extravergine d'oliva - olio di semi di arachidi - sale - pepe

- 1 Cuocete i piselli in acqua bollente per circa 10 minuti, scolateli e immergeteli subito in acqua e ghiaccio.
- 2 In una padella fate soffriggere lo scalogno tritato con 2 cucchiai di olio d'oliva, aggiungete i piselli e lasciate insaporire per qualche minuto, unendo un mestolo della loro acqua di cottura; regolate di sale e pepe.
- 3 Trasferite i piselli nel bicchierone del frullatore e frullateli fino a ottenere una crema omogenea
- 4 Fate tostare il cuscus in una padella antiaderente, bagnatelo con qualche cucchiaino di brodo bollente, in cui avrete sciolto allo zafferano, per farlo gonfiare, poi sgranatelo finché risulta croccante. Lasciatelo raffreddare.
- 5 Tagliate a fette la mozzarella (se è molto fresca pressatela leggermente per far fuoriuscire il latticello), poi con uno stampino ricavatene 8 dischetti; passateli nella farina di riso, nelle uova sbattute con sale e pepe, quindi nel cuscus; ripetete le stesse operazioni per 2 volte.
- 6 Friggete i dischi di mozzarella in abbondante olio di semi molto caldo e scolateli ben dorate.
- 7 Distribuite la crema di piselli nei piatti e mettete al centro 2 dischetti di mozzarella. Potete guarnire con pancetta rosolata e polvere di olive nere essiccate.



SEMPLICI PIACERI

I primi che amano la salsa

RICCHI E AVVOLGENTI, I CONDIMENTI
CREMOSI DONANO A PASTA E RISO
UN IRRESISTIBILE TOCCO GOURMAND

a cura di Marina Cella, ricette di Paola Volpari, foto di Luca Colombo/Studio XL,
styling di Marta Mariani con la collaborazione di Arianna Ferrari



LASAGNE AL PIATTO ALLA FONDUTA DI PARMIGIANO E SALSICCIA

PER 4 PERSONE

8 lasagne fresche all'uovo - 100 g di parmigiano reggiano grattugiato - 1,5 dl di panna fresca - 1 dl di latte - 350 g di salsiccia ai semi di finocchio - salvia - 1 cucchiaino di farina - 50 g di burro - noce moscata - olio extravergine - sale - pepe

- 1 Rosolate la salsiccia spellata e sbriciolata con 10 g di burro e 3 foglie di salvia.
- 2 Mescolate il latte con la panna e la farina, scaldateli in una casseruola, fateli addensare un poco a fuoco vivace infine unite il parmigiano, regolate di sale, pepate, aggiungete una grattugiata di noce moscata, mescolate e spegnete.
- 3 Scottate per un istante le lasagne in abbondante acqua bollente leggermente salata a cui avrete aggiunto 1 cucchiaino d'olio, poi scolatele e stendetele su un canovaccio.
- 4 Appoggiate 1 lasagna su una placca foderata con carta da forno imburrata, fate uno strato di fonduta e salsiccia, ripiegate la su se stessa, ricopritela con un'altra lasagna e farcitemela come la precedente. Completate con altra fonduta e salsiccia.
- 5 Preparate allo stesso modo altre 3 porzioni, completate con fiocchetti di burro e coprite con alluminio. Mettete in forno a 180° per 5 minuti poi eliminate l'alluminio e fate gratinare per qualche minuto. Servite con una spolverizzata di noce moscata.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 20 minuti ● 840 cal/porzione

TORTELLONI DI MAGRO ALLO ZABAIONE SALATO

PER 4 PERSONE

500 g di tortelloni di magro - 4 tuorli - 200 g di spinacini novelli - 1,5 dl di brodo vegetale - 80 g di burro - 70 g di grana padano grattugiato - 1 arancia non trattata - cannella in polvere - sale - pepe rosa

- 1 Pulite e lavate gli spinacini e fateli saltare in un largo tegame per un paio di minuti con 10 g di burro, un pizzico di sale e un poco di pepe rosa leggermente pestato.
- 2 Lavorate il rimanente burro con il grana, la scorza dell'arancia grattugiata e un pizzico o più di cannella (la quantità dipende dal vostro gusto). Raccogliete i tuorli in una casseruola e lavorateli con le fruste elettriche fino a che diventano spumosi.
- 3 Mettete la casseruola sul fuoco in un bagnomaria; unite il burro preparato, poco alla volta e sempre mescolando con una frusta (fate attenzione che non bolla).
- 4 Quando avrete ottenuto un composto liscio e omogeneo, unitevi il brodo caldo poco alla volta, sempre mescolando con la frusta. Proseguite la cottura fino a che la salsa si sarà addensata quindi togliete subito la casseruola dal bagnomaria in modo che la cottura non prosegua facendo "impazzire" la preparazione.
- 5 Cuocete i tortelloni in acqua bollente salata, scolateli un poco al dente, versateli nel tegame con gli spinacini e mescolateli delicatamente. Spegnete il fuoco, unite lo zabaione salato, mescolate e servite subito.

MEDIA ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 20 minuti ● 765 cal/porzione



Tessuti Jab. In questa pagina: tovagliolo La Fabbrica del Lino, piatti Asa. Nella pagina accanto: tovagliolo Jannelli & Volpi, piatto Driade, bicchiere Ikea. Indirizzi a pagina 6



RISO CON CREMA ALLO ZAFFERANO E GREMOLADA

PER 4 PERSONE

320 g di riso Vialone nano - 1 carota - 1 costola di sedano - 1 cipolla - 4 filetti di acciuga sott'olio - 1 limone non trattato - prezzemolo - 1 scalogno - 7 dl di brodo di carne o vegetale - 20 g di amido di mais - 1 bustina di zafferano e un pizzico di pistilli - 50 g di burro - 1/2 cucchiaino di farina - 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Pulite, lavate e tritate le verdure (tranne lo scalogno) e fatele leggermente rosolare in un tegame con 30 g di burro e l'olio; spolverizzatele con la farina e bagnate con 2 dl di brodo caldo. Cuocete a fuoco moderato per 5 minuti poi unite la scorza del limone lavata e grattugiata e un poco di prezzemolo tritato con le acciughe, regolate di sale, pepate e cuocete ancora qualche minuto. Tenete in caldo la gremolata a bagnomaria.

● **2** Cuocete il riso in una pentola con abbondante acqua bollente salata. Nel frattempo sbucciate lo scalogno, tritatelo finemente e fatelo appassire con 0,5 dl di brodo. Aggiungete l'amido di mais diluito con il brodo rimasto, al quale avrete unito lo zafferano; salate, completate con il burro rimanente e fate addensare la salsa.

● **3** Scolate il riso e conditelo subito con metà della salsa allo zafferano quindi servitelo con la gremolata preparata e la restante salsa.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 30 minuti ● 460 cal/porzione

CONCHIGLIE AL FORNO CON MORNAY AI PORRI E SPECK

PER 4 PERSONE

320 g di conchiglie - 40 g di farina - 4 dl di latte - 3 tuorli (circa 60 g) - 100 g di panna fresca - 80 g di grana padano grattugiato - 40 g di grana in un solo pezzo - 1 porro - 120 g di speck - 70 g di burro - noce moscata - sale - pepe

- **1** Private il porro della parte più verde e delle radici, tritatene 120 g e stufateli per 5-7 minuti a fuoco basso con 20 g di burro e 1 dl di acqua, poi salate e pepate.
- **2** Sciogliete 40 g di burro in una casseruolina, aggiungete la farina, amalgamate bene poi, fuori dal fuoco e sempre mescolando, unite il latte caldo. Rimettete sul fuoco e, mescolando con una frusta, cuocete la besciamella fino a che si sarà bene addensata.
- **3** Cuocete la pasta in abbondante acqua bollente salata. Nel frattempo unite alla besciamella calda i tuorli uno alla volta, la panna, il grana grattugiato e il trito di porro. Salate, pepate, aggiungete una grattugiata di noce moscata e mescolate bene.
- **4** Tagliate lo speck a listarelle e il grana a scaglette sottili; scolate la pasta un poco al dente e conditela subito con la salsa mornay preparata.
- **5** Fate uno strato di pasta sul fondo di una pirofila imburrata con il burro rimasto, distribuitevi sopra un poco di speck e di scaglette di grana quindi ripetete gli strati fino a terminare gli ingredienti. Informate la pirofila a 200° per 15-20 minuti.

MEDIA ● Preparazione 35 minuti ● Cottura 40 minuti ● 735 cal/porzione



Tessuto Jab,
sottopiatto Driade,
piatto Virginia Casa,
forchetta Mepra.
Nella pagina accanto:
tessuto Pierre Frey,
tovagliolo La Fabbrica
del Lino, teglia Emile
Henry, sottopiatto Asa.
Indirizzi a pagina 6



MEZZI PENNONI CON SALSA DI ASPARAGI, BACON E PROVOLA

PER 4 PERSONE

320 g di mezzi pennoni - 400 g di asparagi - 8 fettine di bacon - 80 g di provola
- 2 cucchiaini di farina - 1,5 dl di latte - 40 g di burro - noce moscata - sale - pepe

- **1** Pulite e lavate gli asparagi, tagliateli a tocchetti e lessateli per 10 minuti in acqua bollente salata. Scolateli, tenete da parte qualche punta e passate al mixer i rimanenti.
- **2** Fate fondere il burro in una casseruola, unitevi la purea di asparagi e la farina, mescolate bene poi, poco alla volta e mescolando con una frusta, unite il latte caldo.
- **3** Cuocete la crema a fuoco moderato mescolandola di continuo fino a che si sarà addensata, salatela, pepatela, insaporitela con noce moscata e spegnete il fuoco.
- **4** Abbrustolite le fettine di bacon sotto il grill. Cuocete la pasta in abbondante acqua bollente salata. Nel frattempo grattugiate la provola con una grattugia a fori larghi.
- **5** Scolate la pasta e conditela subito con la crema di asparagi preparata, le punte di asparagi tagliuzzate e il bacon spezzettato e servite.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 30 minuti ● 530 cal/porzione



BASMATI CON BESCIAPELLA AL CURRY E GAMBERI

PER 4 PERSONE

300 g di riso Basmati - 500 g di gamberi con la testa - 100 g di verdure miste surgelate per soffritto - 30 g di farina - 1 cucchiaino raso di curry - 80 g di burro - 3 cucchiaini di brandy - 1 piccola cipolla - 1 litro di brodo vegetale - 1 foglia di alloro - erba cipollina - sale - pepe in grani

- **1** Lavate i gamberi, sgusciateli e privateli del filino nero. Fate leggermente imbiondire le verdure con 20 g di burro, unite i carapaci e le teste dei gamberi, rosolateli per qualche minuto poi bagnateli con il brandy, fatelo evaporare a fuoco vivace, aggiungete un poco di sale, qualche grano di pepe, l'alloro e 7 dl di brodo. Portate a bollore poi abbassate la fiamma e proseguite la cottura a fuoco basso per circa 30-35 minuti.
- **2** A cottura ultimata, unite i gamberi puliti, cuoceteli 2-3 minuti poi estraeteli e teneteli in caldo. Filtrate il fumetto schiacciando bene teste e carapaci; misurate la quantità di liquido ottenuta e, nel caso mancasse, unite un poco di brodo fino a ottenerne 3 dl.
- **3** Fate appassire la cipolla tritata in un tegame che vada in forno con 30 g di burro, unite il riso, fatelo tostare poi aggiungete una quantità di acqua pari al suo volume. Portate a bollore, salate, coprite il tegame e infornatelo a 180° per 12-15 minuti.
- **4** Sciogliete il burro rimasto, unite la farina poi, poco alla volta e sempre mescolando con una frusta, versate il fumetto di pesce caldo a cui avrete aggiunto il curry.
- **5** Cuocete la salsa a fuoco moderato mescolandola di continuo fino a che si sarà addensata, salate e spegnete. Distribuite il riso nelle ciotole, versatevi sopra la salsa preparata e completate con i gamberi e erba cipollina tagliuzzata.

MEDIA ● Preparazione 40 minuti ● Cottura 1 ora ● 460 cal/porzione

Far dolci è... bello!



Chi fa dolci il ciel l'aiuta.

Pasta di Zucchero e Colori per dolci PANEANGELI.

*Che capolavoro la torta decorata con
le tue creazioni! Buona da gustare,
bella da stupire! Per questo PANEANGELI
è al tuo fianco da oltre ottant'anni.*



COOK&BOOKS ACADEMY

La scuola più gustosa di Milano

La Cook&Books Academy è il luogo dove la passione per la cucina prende vita.
Una scuola di cucina in un ambiente creativo e divertente al 3° piano del Mondadori Multicenter
di piazza del Duomo a Milano con una serie di corsi adatti a tutti i gusti ed esigenze.
Scopri online i nuovi corsi e scegli il più giusto per te!



Corsi di cucina **PER ADULTI**

CORSI MONOTEMATICI. Lezioni attive di tre ore su diverse tipologie di piatti, ingredienti e menu per tutte le occasioni. Per imparare e scoprire tutti i segreti in cucina.

CORSI A PIÙ LEZIONI. Percorsi attivi dedicati ai più gustosi temi gastronomici che permetteranno un viaggio a 360° tra ricette, tecniche e trucchi da veri chef.

Corsi di cucina **PER BAMBINI**

SOLO BAMBINI. Vere sale giochi che stimolano la fantasia e la manualità: un'avventura del gusto da vivere e assaporare in compagnia di tanti nuovi amici.

A QUATTRO MANI. Un'esperienza ricca ed entusiasmante che coinvolge i piccoli futuri cuochi insieme a papà, mamme, nonni e zii: un modo divertente per crescere insieme.

Per tutti degustazione finale dei piatti preparati
in abbinamento con vini "Canevel Spumanti"
e kit omaggio con grembiule, ricettario e notebook.

Per info vai su **www.corso-di-cucina.it** oppure
chiama il numero **02.75423300** ore 10-12 e 16-18



**CUCINA
MODERNA**

IN COLLABORAZIONE CON

 **CONGUSTO**
SCUOLA DI CUCINA DAL 2003

sale & pepe

SPONSOR UFFICIALI

 **ZETLAND**
La signora delle taglierie

 **VIRGILIO**
PASTICCERIA DAL 1913

Cucina
no problem

 **Emilia Zeta**
Cioccolato dal 1913

 **alce nero**

KENWOOD
CREATE MORE

FISKARS®

Risotto alla certosina

UNA SPECIALITÀ DELLA TRADIZIONALE CUCINA PAVESE CHE ABBINA IN PERFETTA ARMONIA SAPORI DI ACQUA E DI TERRA

di Miriam Ferrari, in cucina Antonella Pavanello, foto di Michele Tabozzi, ha collaborato Luigia Favalli della Confraternita del Risotto



La coltivazione del riso ha incominciato a diffondersi in Italia oltre mezzo millennio fa, partendo proprio dalla Lomellina. La lungimiranza dei Duchi di Milano e in particolare di Giangaleazzo Sforza, che alternava la sua residenza tra il castello di Pavia e quello di Abbiategrasso, ne aveva consentito la coltivazione nelle terre paludose tra il Po e il Ticino, trasformando così il prezioso cereale da cibo destinato a pochi eletti a sostentamento per

diseredati: in quelle zone, le risaie si diffusero infatti a macchia d'olio, cambiando man mano il paesaggio e, naturalmente, le abitudini alimentari. Presto si scoprì che il riso era un cibo estremamente versatile, così i pavesi diedero impulso alla loro creatività inventando innumerevoli combinazioni: con asparagi, bietoline, cime di luppolo, foglie di papavero, germogli di ortica, peperoni, zucchine, pomodori, patate, zucca, salumi, pesce.

> segue a pag. 48



LA PREPARAZIONE

PER 6 PERSONE

300 g di riso (Arborio, Carnaroli o Vialone nano) - 500 g di gamberi d'acqua dolce - 120 g di pisellini teneri - 20 g di funghi porcini secchi - 12 coscette di rana - 1 carota - 1 porro - 1 cuore di sedano - vino bianco secco - 1 cipollina - 2 pomodori ramati - 4 filetti di pesce persico - 50 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale

- **1** Sgusciate i gamberi tenendo da parte i gusci; raccogliete le codine in una ciotola. Lavate bene e scolate le coscette di rana. ● **2** Tritate carota, porro e sedano e fateli soffriggere in una casseruola con una noce di burro. Unite le cosce di rana, rosolatele e spruzzatele con poco vino; lasciatelo evaporare.
- **3** Aggiungete 1,5 litri di acqua; salate poco, portate a ebollizione e cuocete per una decina di minuti. Scottate le code di gambero per qualche istante in poca acqua bollente salata; scolatele.
- **4** Scolate le cosce di rana dal brodo e spolpatele; unite al brodo i gusci di gamberi pestati e cuocete per altri 10 minuti, poi filtrate il brodo. ● **5** Fate soffriggere in un'altra casseruola 20 g di burro con 2 cucchiaini di olio e la cipollina tritata, aggiungete i funghi prima ammollati in acqua tiepida e mescolate. ● **6** Unite il riso, fatelo tostare e continuate la cottura versando man mano il brodo di rane e gamberi bollente; a metà cottura circa unite i pomodori sbucciati tagliati a dadini e i piselli.
- **7** Qualche minuto prima di togliere dal fuoco aggiungete la polpa delle cosce di rana e le code di gamberi.
- **8** Intanto in una padella fate soffriggere il restante burro; quando è spumeggiante rosolatevi i filetti di persico prima da una parte poi dall'altra, cuocendoli per circa un minuto. Scolateli su un piatto, deglassate il fondo di cottura con una spruzzata di vino, fatelo sfumare e spegnete. ● **8** Distribuite il risotto nei piatti singoli, sistemate su ciascuno un filetto di pesce, irrorate con il suo fondo di cottura e servite.



BERE GIUSTO

Non è facile affrontare la complessa ricchezza di questa ricetta: c'è prima di tutto la varietà dei pesci, differenti per gusto e fibra, caratteristiche che il vino ha il compito di accudire, e poi ci sono gli ingredienti vegetali che rendono ancora più imprevedibile ogni cucchiaino del risotto; scegliamo un rosato dell'Azienda di Fausto Andi, a base di Pinot Noir, capace di affrontare la sapidità delle rane e in sintonia col territorio pavese, così sospeso tra terra e acqua.



I SUGGERIMENTI DI SALE&PEPE

Vi segnaliamo alcuni locali che propongono, tra le tante specialità, anche questo piatto.

TRATTORIA DA PASQUALE

Via Borgo S.Siro, 1
Fraz. Parasacco di Zerbolò (Pv), tel. 0382 818496.
Vicino al ponte di barche di Bereguardo, la trattoria offre, in un ambiente accogliente, una bella selezione di piatti della tradizione lombarda. Tra questi il risotto alla certosina, su prenotazione.

> segue da pag. 46

Ma la palma per il risotto più straordinario va ai certosini della Certosa di Pavia. Si racconta infatti che il fiore all'occhiello della gastronomia pavese sia nato proprio tra le austere mura di questa abbazia, dove i monaci dovevano occuparsi, se non altro per il loro sostentamento, anche della cucina. Il risotto alla certosina, come appunto è stato chiamato per ricordare le sue origini, abbinava con gusto sopraffino gli ingredienti di quel territorio, che oggi potremmo definire "a chilometro zero". Tutto era a portata di mano: negli orti verdure e legumi, nei torrenti un brulicare di gamberi, nei fossi adiacenti rane in abbondanza. E le piantine di riso che spuntavano nelle risaie lì attorno offrivano i loro preziosi chicchi.

Pazienza certosina

La preparazione del piatto fu affidata al più esperto "cuciniero" che con la proverbiale pazienza del suo ordine procedette alle necessarie operazioni: sgusciare i gamberi ed estrarre dai gusci i preziosi succhi, scottare le rane e spolparle, poi tritare, soffriggere, sfumare per ottenere un brodo eccellente in cui cuocere il riso, che alla fine doveva presentarsi in perfetto equilibrio di sapori e di una consistenza morbida ma non slavata.

L'arte del risotto è sublimata da questo piatto che richiede molti passaggi e tempi non brevi, tanto da scoraggiare molti chef locali a inserirlo nel menu. Ma la tradizione resiste per merito degli appassionati cultori della cucina pavese "priva di lustro esteriore ma piena di sostanza" - così l'ha definita il giornalista gastronomo Marco Guarnaschelli Gotti - e di associazioni sempre attive sul campo come la Confraternita del Risotto, un sodalizio che accoglie tanti amanti di questo grande piatto.

LOCANDA VECCHIA PAVIA AL MULINO

Via al Monumento 5, Certosa di Pavia (Pv), tel. 0382 925894.
Presso la Certosa, ambientazione idilliaca in un mulino d'epoca per questo locale con una stella Michelin. La cucina tende all'innovazione, spaziando dalla carne al pesce, ma non dimentica la vera tradizione. Fiore all'occhiello tra i piatti tipici il risotto alla certosina, sempre in carta.

RISTORANTE LA BARCELA

Via Battella 16, Travacò Siccomario (Pv), tel. 0382 33636.
Salami fatti in casa, ravioli freschi alle erbe, ricchi risotti tra cui eccelle quello alla certosina, su prenotazione.

RISTORANTE TORRE

Via Merula Giovanni 39, Vigeveno (Pv), tel. 0381 83027.
Nella nutrita serie di piatti tipici, spiccano i risotti. Su prenotazione, anche quello alla certosina.



LA PAROLA ALL'ESPERTO

Risponde alle nostre curiosità Gianni Magnini, rinomato chef pavese, punto di riferimento della cucina della sua città e in generale della cucina tipica lombarda. Nella sua location di Pavia "4 piatti per 4 cuochi", in Piazzale Tevere 10 (tel. 347 5756172), si possono gustare su prenotazione i migliori piatti della cucina pavese, tra cui un risotto alla certosina cucinato secondo la ricetta tradizionale.

Il suo locale è frequentato solo da intenditori e gourmet? No, è aperto a tutti quelli che vogliono gustare i piatti della nostra cucina e sono interessati anche alla loro storia e ai piccoli segreti che ne garantiscono il successo. Durante le cene infatti mi piace raccontare la storia del piatto e dare gli utili consigli per una preparazione ottimale. **E quali sono le dritte per ottenere un buon risotto alla certosina?**

Dico sempre che questa specialità, "va curata come un bambino", richiede competenza per la scelta degli ingredienti giusti e tempismo perché riso e filetti di persico devono essere pronti nello stesso momento.

Ha delle preferenze nella scelta del riso?

Punto volentieri sul Vialone nano o sul Sant'Andrea: i chicchi legano meglio con gli altri ingredienti e alla fine il risotto risulta ben mantecato.

Suzette, Suzette mon amour



spatole
per crêpes
DELICIA



tescoma.

la passione in cucina.



Numero Verde
800777546

www.tescoma.it

La cucina è la tua passione? Nel nostro assortimento di oltre 2.000 prodotti troverai un'infinità di accessori di cui non potrai più fare a meno: ti aiuteranno in cucina, nella preparazione dei piatti di tutti i giorni e dei menu per le grandi occasioni. In Tescoma abbiamo tutti gli ingredienti giusti per le tue ricette.

Tra terra e mare





**L'ARIA È FRIZZANTINA,
LA NATURA SI RISVEGLIA,
IL PALATO DESIDERA SAPORI
NUOVI. È TEMPO DI UN PRIMO
WEEKEND IN RIVIERA.
DA SPENDERE TRA SQUISITE
TIPICITÀ E LUNGHE
PASSEGGIATE**

testo di Cristiana Cassé, servizio di Candida Zanelli
e Serenella Parri, foto di Enza Tamborra, ricette
del ristorante La taverna dei Golosi di Brugnato (SP)
e Alessandro Tomi (Calamarata al basilico e pinoli),
scelta dei vini di Sandro Sangiorgi

Esiste una sorta di ora blu, quel vago chiarore che separa la notte dal giorno, anche nell'alternarsi delle stagioni. In particolare quando, tra fine febbraio e inizio marzo, la luce cambia all'improvviso, il clima si fa più mite e ci si trova di colpo in quel tempo di mezzo tra l'inverno che finisce e la primavera che comincia. La neve in montagna c'è ancora, ma la sua candida suggestione ci è uscita dall'anima, lasciando spazio alla voglia di colore, di fragranze nuove, di abiti più leggeri. Di mare, in una parola. Non ancora quello dei fritti misti e delle creme solari al cocco, piuttosto quello delle primizie ortolane e delle spiagge senza ombrelloni, delle ricette che già strizzano l'occhio al Mediterraneo e di quel sole tiepido che illumina una natura verdissima. Prodigio di emozioni liberatorie, ideale per un rendez vous con gli amici, il primo weekend al mare vuole un menu profumato, sfizioso, di carattere gentile. Che nel nostro caso attinge ai sapori della tradizione ligure.

> segue a pag. 52



Tavolo Knoll, sedie
Vitra, bicchieri De
Padova, quadro con
foto Enza Tamborra.
Indirizzi a pagina 6



Timballo di melanzane e ricotta, pag. 58



> segue da pag. 51

La tavola degli aromi

Da servire a fette, più tiepido che caldo, il timballo che apre il pranzo ha un rapporto difficoltà-risultato veramente interessante: per prepararlo basta alternare ricotta, pomodoro e melanzane (golosamente fritte), poi passare in forno per amalgamare i sapori e infine scoprire che questa ricetta di pochi passaggi e ancor meno ingredienti ha un gusto veramente speciale. Una sorta di parmigiana di anima delicata che stuzzica il palato senza appesantire. Quel che ci vuole per accogliere il trionfo di sapori che caratterizza la calamarata, una sostanziosa pastasciutta a base di calamaretti e verdure con un piacevole tocco piccantino: nella versione originale prevede un formato di pasta che ricorda la forma dei molluschi tagliati ad anelli (e si chiama a sua volta calamarata), ma nulla vieta di optare per un tipologia più reperibile oppure di ricavare dei maltagliati dalla pasta fresca per lasagne, come vi proponiamo. Si tratta di una ricetta marinara che affonda le radici nella tradizione partenopea, ma che di fatto ricorre nella cucina costiera di tutto lo Stivale in mille varianti. A fare la differenza sono i sapori tipici e le eccellenze locali, come il basilico genovese, i pinoli e le olive taggiasche della nostra versione.

> segue a pag. 54



Calamarata
al basilico e pinoli,
pag. 58

Posate di servizio
Sambonet.
Nella pagina a fianco,
piatto Herend da B.
Morone, forchetta Gio
Ponti di Sambonet,
calice Alessi.
Indirizzi a pagina 6

BERE GIUSTO

Il menu merita le attenzioni di due vini bianchi, rigorosamente liguri e vicini ai luoghi di origine dei cibi. Cominciamo con un Vermentino dei Colli di Luni, sereno, fresco e agile nel corpo ma dotato di un sapore lungo e ben delineato, tanto da poter affrontare senza timori la calamarata e presentarsi, ancora pieno di energia, al matrimonio col timballo. Dallo sformato di spinaci, del quale il parmigiano è la parte forte, ricorriamo a un Cinque Terre, scegliendone uno di un piccolo produttore, così da mettere a disposizione ampiezza odorosa e ricchezza gustativa per reggere anche il coniglio; e se questo vignaiolo fa anche il prezioso passito Sclacchetrà, allora servitene un calice per la torta e le frittelle.



> segue da pag. 52

Equilibrati sapori di terra

Fresco e beverino, il vino bianco onora i calici (e gli spiriti) con abbondanza, predispone alla chiacchiera spensierata e apre la via al secondo piatto. Ovvero quella meraviglia gastronomica che è il coniglio alla ligure. Un cibo semplicissimo, sicuramente retaggio della cucina povera di cortile, ma buono ed equilibrato come pochi sanno essere. Si rosola la carne con olive e aromi, si sfuma con il vino e il gioco è fatto. Per un tocco più raffinato, la polpa è stata ridotta a cubetti: presentazione e degustazione risultano più piacevoli, oltre a ridursi i tempi di cottura. Come accompagnamento, un goloso sformatino di spinaci rosolati con la cipolla, poi frullati e mantecati con uova e poca panna; il tutto irrorato da una piccola fonduta di parmigiano che stempera il gusto ferroso della verdura. Anche qui tornano olive, ortaggi ed erbe aromatiche, vere protagoniste di un menu regionale che rispecchia la stagione e soddisfa la voglia di sapori nuovi.

Dulcis in fundo

Il capitolo del dessert è introdotto da un goloso vassoio di frittelle scottadito. Preparate con farina di castagne (insieme a quella di ceci, è un prodotto in cui la Liguria è maestra) e acqua. Nient'altro. Lo zucchero si mette sopra al momento di servire. Una vera chicca d'altri tempi, perfetta a fine pasto con un buon calice di vino dolce, ma anche per le merende di carnevale insieme a un tè fumante.

> segue a pag. 57

Sformato di spinaci e fonduta di parmigiano, pag. 58





Bocconcini di coniglio
alla ligure, pag. 58



FRITTELLE DI CASTAGNE

Mescolate la farina di castagne con un pizzico di sale e acqua sufficiente a ottenere un impasto abbastanza liquido ma consistente. Scaldate 2 dita di olio in una padella e friggetevi l'impasto a cucchiainate (fatelo colare a filo in modo da ottenere dei dischi di 4-5 cm di diametro). Lasciate dorare le frittele, prelevatele con una paletta forata e mettetele ad asciugare su carta da cucina. Servitele ben calde cosparse con un po' di zucchero a velo.



In questa pagina
e in quella a fianco,
piatti Wedgwood
da B. Morone, posate
Sambonet.
Indirizzi a pagina 6

Cucina ad alta definizione.

**Efficaci, multifunzionali, affidabili:
i piccoli di casa Hotpoint-Ariston
assicurano performance eccellenti.**

Hanno uno stile elegante e moderno, sono piacevoli da usare e richiedono manutenzione minima. Dedicati alla preparazione dei cibi e alla pulizia della casa, sono progettati per dare soluzioni certe alle esigenze di ogni preparazione. Così, da una tazza di tè a una salsa, all'impasto di un soufflé, tutto diventa più semplice e anche la creatività torna protagonista.



Steam Blender.
Un prodotto
rivoluzionario che
frulla, trita e cuoce
a vapore

Basta tagliare le verdure o le patate a pezzetti, versarli nella caraffa cuocerli con la funzione vapore per pochi minuti e frullarli. È così che si ottiene il passato di verdura e il puré più buono del mondo. Imbattibile per i frullati, per tritare il ghiaccio e anche per le pappe dei bambini. Grazie alla cottura a vapore è possibile conservare meglio le vitamine e i sali minerali e mantenere inalterati i sapori originari dei cibi, senza aggiunta di condimenti.



Slow Juicer.
Un bicchiere
di centrifugato
con più succo
e tante
vitamine

Grazie all'innovativa tecnologia della spremitura lenta senza lame d'acciaio, lo Slow Juicer preserva al meglio il contenuto vitaminico e le caratteristiche nutrizionali di frutta e verdura, consentendo di estrarre fino al 30% di succo in più rispetto ad una centrifuga tradizionale. Facile da assemblare e altrettanto facile da pulire: basta versare un po' d'acqua lasciando il prodotto in funzione e tutti i residui di frutta e verdura scivolano via.



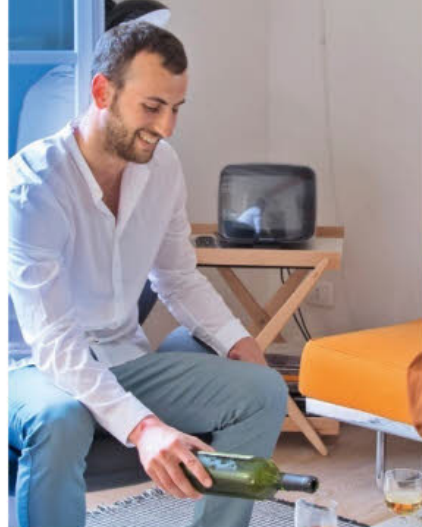
Kitchen Machine.
Massima potenza
con il minimo consumo

Potente, efficiente e molto versatile grazie al motore e agli accessori professionali di cui è dotata, offre performance eccellenti con consumi ridotti. Kitchen Machine impasta, mescola e monta in modo uniforme qualsiasi composto grazie al motore Direct Drive con movimento planetario, collegato direttamente alla frusta che scarica, così, la massima potenza nella bowl, con il minimo consumo.

Hotpoint
ARISTON
LE NOSTRE IDEE. LA TUA CASA.

> segue da pag. 54

Così, tra una frittella e un sorso di passito, a tavola la discussione verte ormai sui programmi del pomeriggio: un giro tra le botteghe di paese, una passeggiata sulla spiaggia o una gita nell'entroterra? E mentre ognuno considera le varie opzioni, ecco, di nuovo, il profumo dei pinoli. Dopo aver arricchito il condimento del primo piatto, li ritroviamo adesso morbidamente adagiati su una goduriosa torta di frolla farcita alla crema. Un dolce di rara bontà che, se non aiuta a decidere come trascorrere il resto della giornata, di certo assicura l'umore per passarla nel migliore dei modi.



Torta di pinoli, pag. 58

TIMBALLO DI MELANZANE E RICOTTA

PER 4 PERSONE

1 melanzana grossa - 500 g
ricotta - 200 g di passata di
pomodoro - 50 g di parmigiano -
olio extravergine d'oliva - sale

- 1 Tagliate la melanzana a fette sottili, cospargetele con poco sale e lasciatele riposare una mezz'ora in modo che rilascino il liquido di vegetazione. Quindi asciugatele e friggetele in olio bollente.
- 2 Lavorate la ricotta con una forchetta fino a renderla cremosa e salatela leggermente. Salate anche la passata di pomodoro.
- 3 Ungete una pirofila, coprite il fondo con qualche fetta di melanzana, poi unite un po' di ricotta, qualche cucchiaino di pomodoro e una spolverizzata di parmigiano. Proseguite a strati fino a terminare gli ingredienti e cuocete in forno caldo a 180° per 30 minuti.

FACILISSIMA

- Preparazione 30 minuti + riposo
- Cottura 30 minuti ● 240 cal/porzione

CALAMARATA AL BASILICO E PINOLI

PER 10 PERSONE

500 g di lasagne fresche
- 800 g di calamari piccoli
- 3 zucchine - 10 pomodorini di
Pachino - 70 g di olive taggiasche
- 1 cipolla di Tropea - 2 spicchi
di aglio - 15 g di pinoli - un ciuffo
di prezzemolo - 1 peperoncino
piccante - 1 pizzico di origano
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 mazzetto di basilico
- 1 cucchiaino di farina - olio
extravergine d'oliva - sale - pepe

- 1 Pulite i calamari e tagliateli a pezzi non troppo piccoli. Tostate i pinoli in un padellino. Tritate la cipolla

con il prezzemolo e disponete il mix in una casseruola ampia, profonda e con manici. Unite i pinoli, i pomodorini tagliati a metà, il peperoncino, le olive, l'origano, l'aglio schiacciato, sale e pepe. Aggiungete abbondante olio e rosolate il tutto finché la cipolla sarà appassita.

- 2 Unite i calamari, alzate il fuoco e cuocete per 3-4 minuti. Sfumate con il vino, spolverizzate con la farina, aggiungete una tazzina di acqua e portate a cottura (35-40 minuti) bagnando con un po' d'acqua quando il sugo si asciuga.
- 3 Intanto, tagliate le zucchine a fiammifero. Riducete le lasagne in pezzi irregolari e lessatele al dente. Regolate il sugo di sale, aggiungete le zucchine e la pasta ben sgocciolata e lasciate insaporire per qualche istante. Servite e guarnite con il basilico.

FACILE

- Preparazione 25 minuti
- Cottura 30 minuti ● 570 cal/porzione

BOCCONCINI DI CONIGLIO ALLA LIGURE

PER 4 PERSONE

1 coniglio - una manciata
abbondante di olive taggiasche
- 2 spicchi di aglio - 2 rametti
di rosmarino - un ciuffo di salvia
- 1 bicchiere di vino bianco - olio
extravergine d'oliva - sale - pepe

- 1 Con un coltellino affilato prelevate la carne del coniglio eliminando le ossa e riducetela a bocconcini. Quindi rosolateli in padella con un po' di olio, l'aglio, il rosmarino, la salvia e le olive.
- 2 Proseguite la cottura per circa 15 minuti. Salate, pepate e sfumate con il vino. Lasciate ridurre il sugo a fuoco lento per 5 minuti e servite.

FACILISSIMA

- Preparazione 15 minuti
- Cottura 25 minuti ● 290 cal/porzione

SFORMATINI DI SPINACI

PER 4 PERSONE

1 kg di spinaci freschi - 2 uova
- 200 g di panna da cucina - 1/2

cipolla - 100 g parmigiano reggiano
- 3-4 cucchiaini di latte - olio
extravergine d'oliva - sale - pepe

- 1 Lavate gli spinaci. Affettate la cipolla e rosolatela in una padella capiente con un po' di olio. Aggiungete gli spinaci, cuoceteli fino a farli appassire e salate.
- 2 Frullate gli spinaci tiepidi con le uova e la panna. Regolate di sale, versate il composto in 4 pirottini di alluminio oliati e cuocete in forno, a bagnomaria, a 180° per 30 minuti.
- 3 Intanto, sciogliete il parmigiano a bagnomaria con il latte. Togliete gli sformatini dai contenitori e irrorateli la fonduta di parmigiano.

FACILE

- Preparazione 20 minuti
- Cottura 35 minuti ● 340 cal/porzione

TORTA DI PINOLI

PER 8 PERSONE

per la crema pasticciera: 4 tuorli
- 1/2 litro di latte - 100 g di
zucchero - 50 g di farina
per la torta: 500 g farina - 250 g
burro più quello per lo stampo -
270 zucchero - 2 uova e 1 tuorlo
- 1 pizzico di sale - 50 g di pinoli

- 1 Per la crema pasticciera, mescolate con una frusta i tuorli, il latte, lo zucchero e la farina. Fate addensare a fiamma bassa per 10 minuti mescolando lentamente e quindi lasciate raffreddare.
- 2 Per la torta, lavorate la farina con il burro a tocchetti (ben freddo) e il sale fino a ottenere un composto di briciole, disponetelo a fontana, versatevi sopra 250 g di zucchero e sgusciate al centro l'uovo. Impastate il tutto in modo da rendere il composto omogeneo e poi fatelo riposare in frigo per 30 minuti.
- 3 Dividete la pasta in 2 parti e stendetela con un matterello su un piano infarinato. Imburrate una tortiera di 20 cm di diametro, foderatela con un disco di pasta, riempite con la crema, coprite con la pasta rimasta e sigillate la torta lungo il bordo pizzicandola. Cospargete con i pinoli e lo zucchero rimasto e cuocete in forno caldo a 160° per 30 minuti.

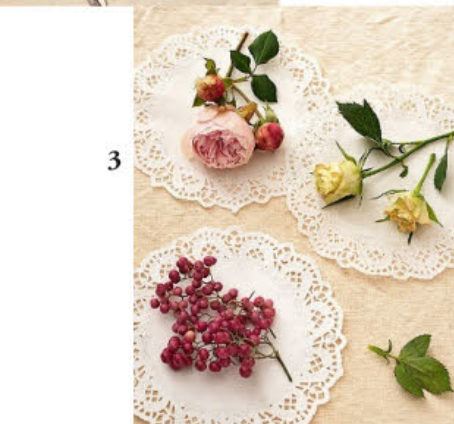
FACILE

- Preparazione 30 minuti + riposo
- Cottura 30 minuti ● 760 cal/porzione

Cupcake fioriti

ROMANTIC STYLE
PER I MINI BOUQUET
DI ROSELLINE
E BACCHE DI PEPE.
DA MANGIARE
CON GLI OCCHI

a cura di Monica Pilotto,
realizzazione di Antonella Pavanello,
foto di Francesca Moscheni



PREPARAZIONE ED ESECUZIONE

occorrente: 6 piccoli cachepot con lato esterno in cartoncino decorato e parte interna in leggero metallo, comprensivi di oasis (in vendita presso i negozi di attrezzature per fioristi e i garden center) - 8/10 rametti di bacche di pepe rosa (Schinus molle) - 1 mazzetto di roselline avorio - 1 mazzetto di roselline rosa e fucsia

- 1 Togliete dai cachepot, che qui fungono da pirottini per cupcake, la fascia di cartone esterna per non bagnarla e, con una brocchetta, versate l'acqua sulle spugne finché ne saranno ben imbevute.
- 2 Accorciate i gambi delle roselline, eliminando anche eventuali spine e la maggior parte delle foglie. Iniziate la composizione infilando nella spugna alcuni rametti di bacche di pepe rosa, lasciandoli debordare leggermente.
- 3 Proseguite alternando le roselline gialle, rosa e fucsia anche in base al loro grado di fioritura: alcune più aperte e altre più chiuse a bocciolo. Inserite tra loro altri rametti di bacche, in modo da creare un'alternanza gradevole di forme e colori.
- 4 Ripetete la stessa composizione per gli altri 5 pirottini, in modo da ottenere 6 cupcake fioriti che potrete utilizzare come segnaposti. Se vi piace, potete disporli su alzatine guarnite con centrini di carta, come fossero veri dolcetti.

**Grande
Successo!**

Scopri tutti i seg

Torna in edicola **CREA&DECORA I TUOI DOLCI**, una collezione di fasc



ECCEZIONALE PRIMA USCITA

Non perdere il primo fascicolo dell'opera più
lo **SPECIALE FIABE** per scoprire tutta la dolcezza
e la magia delle fiabe che ami.

Tante fantastiche ricette e gli strumenti
indispensabili per dare spazio alla tua fantasia!



GUARDA I VIDEO TUTORIAL,
SEGUI GLI ESPERTI E ABBONATI SU

mycakedesign.it



reti del Cake Design!

icoli, idee e strumenti per realizzare torte buonissime e dolci sorprese.



- * FASCICOLO SPECIALE FIABE
- * 1° FASCICOLO "CREA & DECORA"
- * ALZATINA DELLE FIABE per dolci
- * STENCIL carte da gioco
- * STAMPINO in silicone per fregi
- * TAGLIAPASTA a farfalla

ECCEZIONALE
OFFERTA
a solo
€ 2,99*

PRIMA USCITA IN EDICOLA **DAL 4 MARZO**

D'AGOSTINI

**DONNA
MODERNA**

sale & pepe

sorrisi e canzoni
TV

MONDADORI

* L'opera è composta da 60 uscite. 1° uscita € 2,99 (rivista esclusa) - uscite successive € 5,99 (rivista esclusa) salvo variazioni della aliquota ICI. La natura dell'opera è prestata ad essere oggetto di nuove serie che, se realizzate dall'Editore, saranno comunicate nel rispetto del D.LGS 1/62/2017. L'editore si riserva la facoltà di variare il numero delle uscite per ridurre complessive, nonché di allegare alle singole uscite comunicando con anticipo i cambiamenti che saranno apportati al piano dell'opera.



Pani d'Italia

TRADIZIONALI E FATTI
ANCORA ARTIGIANALMENTE,
SE NE CONTANO A CENTINAIA.
CON ALCUNI FUORICLASSE
CERTIFICATI DOP E IGP

testo di Paola Mancuso, ricette di Claudia
Compagni, foto di Alkemia, stylist Stefania Aledi

Cibo quotidiano per antonomasia, è da sempre sinonimo di sopravvivenza, con una forte connotazione simbolica, quasi sacrale (guai a buttarlo). Nel 1861, anno dell'Unità d'Italia, ogni persona mangiava oltre 1 chilo di pane al giorno, mentre nel 2013 il consumo pro capite è sceso a 98 grammi, l'equivalente di una fettina. È quanto emerge da un'analisi della Coldiretti, che ha rilevato anche tendenze positive: quella di utilizzare il pane avanzato (4 italiani su 10) per contenere gli sprechi e quella di farlo in casa (+18%) per garantirsi più qualità. A conferma del trend "meno ma buono" resistono i consumi dei pani tipici locali, che in Italia sono centinaia: dal biovone all'Alvà, piemontese, al "pane cafone" campano fino alla pitta calabrese. Nonostante i pochi ingredienti di base (farina, acqua, lievito, sale), le specificità di forme e di gusto variano tantissimo: non solo perché mutano i sistemi di lievitazione e di cottura, ma per il fatto stesso che diversi sono i luoghi e, di conseguenza, quegli imprescindibili ingredienti che sono aria, umidità e ambiente.

> segue a pag. 65



Sopra, il pane di Genzano (Roma), modellato in forma di grandi pagnotte o filoni. A sinistra, la coppia ferrarese, caratterizzata dai tipici "crostini" ritorti. In basso, il pane di Altamura (Ba) pronto per essere informato.

SINRESI (2), ALARY/MILESTONE



Panata
con pane ferrarese,
pag. 64

PANATA CON PANE FERRARESE

PER 4 PERSONE

250 g di coppia ferrarese leggermente raffermata
- 1 l di brodo di carne o vegetale - 2 uova - 50 g di parmigiano reggiano grattugiato - 40 g di burro
- sale - pepe nero

- **1** Sgusciate le uova in una ciotola, unite una presa di sale, una generosa macinata di pepe, il parmigiano e sbattete gli ingredienti.
- **2** Spezzettate (o grattugiate) i "cornetti" e la parte centrale della coppia ferrarese. Fate fondere il burro in una casseruola, unite il pane, doratelo per qualche minuto e bagnatelo con il brodo caldo. Portate a ebollizione e proseguite la cottura per 20 minuti, mescolando molto spesso con un cucchiaino di legno.
- **3** Spegnete il fuoco, unite le uova con il parmigiano e mescolate in fretta. Lasciate riposare la minestra per 3-4 minuti, coperta, e servitela con una macinata abbondante di pepe.

FACILISSIMA • Preparazione 10 minuti • Cottura 25 minuti
■ 345 cal/porzione

INSALATA RICCA CON PANE DI GENZANO

PER 4 PERSONE

4 fette di pane di Genzano - 1 cespo di lattuga
- 50 g di pecorino romano - 8 filetti di acciuga sott'olio - 4 uova - 1 limone - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero

Insalata ricca
con pane di Genzano



- **1** Lavate le uova, riunitele in una casseruola con abbondante acqua e cuocetele per 8 minuti a partire dall'inizio dell'ebollizione. Scolatele, picchiettate il guscio e lasciatele raffreddare in acqua fredda.
- **2** Sgocciolate le acciughe e tagliatele a tocchetti. Riducete il pane prima a fette e poi a dadini e il pecorino a scaglie. Pulite la lattuga, spezzettate le foglie, lavatele e asciugatele.
- **3** Disponete l'insalata in una grossa ciotola, aggiungete le uova sgusciate e tagliate a quarti, le acciughe e il pecorino. Spremete il limone, filtratene il succo ed emulsionatelo con una presa di sale, pepe e 4 cucchiaini d'olio. Condite l'insalata. Dorate i dadini di pane in una padella con 3-4 cucchiaini d'olio, aggiungeteli all'insalata e servite subito.

FACILISSIMA • Preparazione 15 minuti • Cottura 15 minuti
■ 385 cal/porzione

BRUSCHETTE DI ALTAMURA CON POMODORINI

PER 4 PERSONE

mezzo pane di Altamura - 400 g di pomodorini
- 2 mazzi di cipollotti - 1 peperoncino fresco piccante - olio extravergine d'oliva - sale

- **1** Sciacquate i pomodorini. Pulite i cipollotti, eliminando la radice e la parte terminale delle foglie verdi, e tagliateli a tocchetti. Scottateli per 2 minuti in acqua salata in ebollizione e scolateli.
- **2** Eliminate il picciolo e i semi dal peperoncino, scaldate 4-5 cucchiaini d'olio in una casseruola e unitevi il peperoncino e i pomodorini. Mescolate, aggiungete i cipollotti e 1 presa di sale e proseguite la cottura per 5-6 minuti su fiamma vivace.
- **3** Nel frattempo, tagliate il pane a fette e tostatelo sotto il grill del forno. Distribuitevi sopra il composto preparato, caldo o freddo, a piacere, e servite.

FACILISSIMA • Preparazione 10 minuti • Cottura 10 minuti
■ 300 cal/porzione

PANIFICIO PASTICCERIA PERDONATI OTELLO

Coppia ferrarese ("ciupeta") e pampepato.
Via San Romano 108, Ferrara. Tel. 0532 761319.

ANTICHI SAPORI DEI FRATELLI DE ANGELIS

Pane casareccio di Genzano cotto nel forno a legna.
Via Italo Belardi 60, Genzano di Roma. Tel. 06 9397885.

FORNO A LEGNA

Punto di riferimento per il pane di Altamura Dop.
Via Torino 36, Altamura (Ba). Tel. 080 3115852.

PANIFICIO CIFARELLI

Pane di Matera Igp cotto nel forno a legna.
Via Istria 17, Matera. Tel. 0835 334138.

> segue da pag. 63

Cinque capolavori dell'antica "arte bianca" della panificazione, squisitamente italiana, sono stati riconosciuti dall'Unione Europea: sono Igp la Coppia ferrarese, il Pane casareccio di Genzano - località dei Castelli Romani conosciuta per la sua Infiorata - e il Pane di Matera. A questi si aggiungono due eccellenze Dop: il celebre Pane di Altamura e la meno conosciuta Pagnotta del Dittaino, tipica del territorio tra Enna e Catania, il "granaio di Roma" d'epoca imperiale. Ciò che li accomuna è un ingrediente ben noto agli appassionati dell'home bakery: il lievito madre o pasta acida, la vera "anima" del pane, perché responsabile della ricchezza delle sue caratteristiche sensoriali. Con questo sistema, infatti, la lievitazione è più lenta di quella fatta con il lievito di birra (anch'esso naturale) e utilizza più microrganismi. Differenti sono invece le farine utilizzate, in alcuni casi squisitamente autoctone: frumenti esclusivamente murgiani per il pane di Altamura o se-

mola di grano duro coltivato nell'entroterra siciliano per la Pagnotta del Dittaino. Sono pani dalla crosta sottile (3-4 mm) e con mollica di colore giallo tenue, soffice ed elastica, quasi spugnosa, capaci di mantenere inalterati profumo, sapore e freschezza anche per una settimana. Rinuncia alla morbidezza, invece, la Coppia ferrarese, che punta sulla consistenza delle sue 4 estremità ritorte, i "crostini", croccanti e friabili come grissini. Per ottenere la cosiddetta "pasta dura", l'impasto di farina di grano tenero di tipo "0" prevede anche strutto e olio extravergine. Ne nasce un pane dalla foggia unica, il solo che deve essere formato prima della lievitazione: le due coppie di crostini (che per alcuni evocano una coppia di amanti, da cui il nome) sono tenute assieme da un cuore di mollica compatta. Una funzione doppia, quindi, quasi si trattasse del prototipo (è nato nel '500) di un pane adatto sia a raccogliere intringoli, sia a gustare i saporiti salumi della gastronomia locale.



**Bruschette di Altamura
con pomodorini**

In queste pagine: piatto
Rina Menardi, piattino
e ciotola Caterina Von
Weiss, piatto piano ASA
Selection, tagliere Maino.
Indirizzi a pagina 6

Sempre più italiani cucinano con Burro Chiarificato Prealpi. Vi chiedete perché?



Per ottenere il Burro Chiarificato Prealpi, abbiamo scelto i burri migliori e abbiamo tolto l'acqua, le proteine ed i carboidrati, che in cottura non servono.

Ecco perché il Burro Chiarificato Prealpi è ottimo, non schizza, non brucia e soprattutto rende molto di più: ne basta il 20% in meno di un burro normale. E finito di cucinare, lo chiudi e resta protetto.



Ottima scelta.

Il pane quotidiano

FETTE DORATE AL PUNTO GIUSTO E PAGNOTTE FATTE IN CASA CON PASTA MADRE, SEMI, UVETTE E PERSINO SENZA GLUTINE. CON LE NUOVE MACCHINE TUTTO È POSSIBILE

a cura di Monica Pilotto, servizio di Patrizia Cantoni, testo di Fiammetta Bonazzi, foto Marco Azzoni/MDA

Il tostapane è uno dei pochi elettrodomestici al quale sia stato dedicato un museo (www.toaster.org) che si trova a Charlottesville, negli Stati Uniti: qui sono esposti decine di esemplari, a partire dal primo modello elettrico inventato nel 1905 da Frank Shailor. Nel 1919 Charles Strite brevetta il tostapane automatico con un timer che espelle le fette evitando che si brucino, precursore delle versioni moderne, sempre più polifunzionali. Oggi i tostapane hanno design sinuoso e carrozzerie colorate, minimal o metalliche.

> segue a pag. 68



- 1 La finestra trasparente consente di controllare la giusta doratura del toast; con termostato regolabile, autospegnimento, funzioni defrost e vaschetta raccoglibriciole (Look & Toast di Ariete, 900 W, 59,90 €).
 - 2 Linee minimaliste per il "Tostapane" in acciaio inox: riscalda, scongela, ha diversi livelli di doratura ed è dotato di raccoglibriciole in policarbonato (Alessi, 1080 W, 220 €).
 - 3 Rosso metallizzato con corpo in acciaio, EAT 7100 R ha regolazione elettronica della tostatura, scongela, riscalda e ha un vano avvolgicavo (di Electrolux, 980 W, 70,50 €).
 - 4 Stile vintage, in 6 colori, con due o quattro scomparti, sette gradi di doratura controllati da un timer Led, scongela e mantiene in caldo (Artisan di KitchenAid, 1250 W, da 299 €).
- Indirizzi a pagina 6

> segue da pag. 67

Dotati di affidabili sistemi di autospegnimento ed espulsione automatica delle fette, hanno vassoi che raccolgono briciole e colature, inoltre abbrustoliscono, riscaldano e scongelano anche panini, focacce e brioche. In più, grazie alle pratiche finestre in vetro, consentono di scegliere il grado desiderato di doratura. Oggi, però, la perfetta padrona

di casa il pane da tostare lo prepara da sola con una macchina che impasta, lievita, cuoce e - all'occorrenza - può essere usata anche per realizzare pizze, piadine, torte e marmellate. Piccole e compatte, le nuove macchine per il pane si tengono sul piano da lavoro, sempre pronte all'uso: con capienze differenziate (dai 350 g in su), dispositivi di cottura ventilata e oblò per controllare l'impasto, possono essere accese al mattino per trovare il pane caldo la sera, permettono di scegliere diversi livelli di cottura, di utilizzare farine speciali (come quelle integrali e senza glutine) e di aggiungere semi e frutta secca. E in caso di black-out, hanno una finestra di autonomia che tiene in memoria il programma.



- **1** In metallo con finitura in acciaio spazzolato, piano in vetro e pannello comandi touch screen: la macchina a cottura ventilata è dotata di 15 programmi per realizzare pane (fino a 1 kg), impasti dolci, torte e marmellate, più altri 5 programmi personalizzabili (BM 450 di Kenwood, 200 €).
- **2** Impasta, cuoce fino a 900 g di pane e lo mantiene in caldo la macchina con 15 programmi, display LCD e oblò (Wake Up di Princess, 75 €).
- **3** Piccola e compatta, prepara formati di pane da 350 g a 500 g e impasta basi per pizza, focaccia, piadina, marmellate (Pane Express Metal mod. 125 di Ariete, 59,90 €).
Indirizzi a pagina 6

“Le Torte degli angeli”.
Così soffici, così gustose.



Hai già provato le Torte degli angeli?

Sorprendi i tuoi cari con le Torte degli angeli: torte dal gusto unico e dalla consistenza straordinariamente soffice e morbida, in goloso contrasto con la rustica croccantezza della superficie cosparsa di zucchero al velo. Tu aggiungi uova e panna da montare. Solo da **PANEANGELI!**



Chi fa dolci il ciel l'aiuta.

La cucina toscana secondo Claudio

MENCONI E LA GASTRONOMIA DELLA SUA REGIONE TRA TRADIZIONE E CREATIVITÀ

di Miriam Ferrari, foto di Adriano Brusafferri, styling Alessandro Pasinelli Studio

“Fatta di cuore e di sapienza”: è così che Claudio Menconi descrive la sua passione più privata, quella per la gastronomia toscana tradizionale, che cela dietro la sua vocazione per la cucina decorativa e l'intaglio di frutta e ortaggi (si definisce esperto di ristorazione ed è campione di “sculptured food”). Con l'entusiasmo e l'innossidabile sorriso che ne hanno fatto un volto televisivo, combina abilmente gli ingredienti d'eccellenza che ha scelto nella sua Garfagnana e, con abilità quasi didattica (è anche docente di scuola alberghiera e collabora con riviste specializzate), riporta a sapori e profumi d'altri tempi. Sempre confezionati in una veste speciale, frutto della sua vulcanica creatività.

Piatto di Tognana.
panini realizzati
con Fornetto
Mister panino
Brandani.
Indirizzi a pagina 6

PAPPA AL POMODORO

PER 6 PERSONE

300 g di pane casereccio
integrale raffermo - 200 g
di pomodori maturi (o pelati)
- 3 dl di brodo vegetale -
2-3 cipollotti rossi - 1 mazzetto
di basilico fresco - 1 pizzico
di peperoncino - olio
extravergine d'oliva - sale

- **1** Se usate i pomodori freschi sbucciateli, eliminate i semi e tagliate la polpa a dadini. Pulite e tritate i cipollotti, metteteli in un tegame, unite un filo di olio e fateli soffriggere lentamente.
- **2** Appena il soffritto è dorato unite i pomodori e continuate la cottura per circa 20 minuti, mescolando ogni tanto con un cucchiaio di legno.
- **3** Dopo aver eliminato la crosta, tagliate il pane casereccio a fettine sottili, poi fatele tostare in una padella antiaderente senza aggiungere olio.
- **4** Unite alla salsa di pomodoro le fettine di pane tostate, il brodo e qualche foglia di basilico; salate e insaporite con il peperoncino. Mescolate bene il tutto e continuate la cottura fino a ottenere una "pappa" piuttosto consistente. Toglietela dal fuoco, conditela con un filo di olio crudo e servitela.

FACILISSIMA

● Preparazione 20 minuti ● Cottura
1 ora ● 340 cal/porzione



Rustica semplicità e gusto raffinato per un piatto che per tradizione si può servire in ciotole di coccio o in una grande pagnotta svuotata della mollica. Lo chef sceglie piccoli panini finger food: taglia la calottina superiore, scava la mollica e li riempie con la "pappa" caldissima, poi sistema i panini su un vassoio; ultimo tocco, una fogliolina di basilico fresco su ciascuno e un filo di olio crudo sul piatto. Il segreto di questo piatto è il fragrante soffritto di cipollotti e olio toscano che riceve i pomodori e trasforma il tutto in salsa profumata. Poi è il momento del pane, integrale perché più saporito, rigorosamente raffermo e tostato: cottura lenta, lavorando di mestolo fino alla giusta consistenza.



CONIGLIO IN PORCHETTA

PER 8 PERSONE

1 coniglio di circa 2,5 kg,
disossato - 150 g di prosciutto
Bazzone (vedi accanto) - 100 g di
pancetta arrotolata - 1 mazzetto
di finocchio selvatico - 1 dl di
vino bianco secco - poco brodo
- 1 noce di burro - olio
extravergine d'oliva -
poca farina - sale - pepe

- **1** Lavate e asciugate i rametti di finocchio. Sistemate il coniglio, ben aperto, su un foglio di pellicola, e appiattitelo con il batticarne.
- **2** Salatelo, pepatelo e copritelo con le fette di prosciutto e di pancetta, alternandole ai rametti di finocchio.
- **3** Sollevate la pellicola e avvolgete il coniglio su se stesso in modo da ottenere un rotolo.
- **4** Legate il rotolo con fitti giri di spago da cucina, chiudendo bene anche le estremità.
- **5** Versate un filo di olio in una teglia, sistematevi il coniglio, salatelo anche esternamente e passatelo in forno già caldo a 180° per circa 40-45 minuti. Durante la cottura cospargetelo ogni tanto con il suo fondo.
- **6** Alla fine scolate il coniglio su un piatto e tenetelo in caldo. Mettete la teglia sul fuoco, deglassate il fondo di cottura con il vino bianco e qualche cucchiaino di brodo, incorporatevi la noce di burro impastata con un cucchiaino di farina e mescolate bene fino a ottenere una salsina vellutata. Affettate il coniglio e servitelo con la salsina calda.

MEDIA

Preparazione 20 minuti ● Cottura
1 ora ● 535 cal/porzione



Un piccolo arrosto con una marcia in più. Merito del Bazzone), prosciutto della Garfagnana e della Valle del Serchio, e presidio Slow Food. Stagionato 24 mesi, ha un gusto delicatamente aromatico e già da solo costituisce un ripieno d'eccellenza, rafforzato dalla pancetta: mentre il profumo del finocchietto penetra nella carne, a lei il compito di arricchire con un po' del suo grasso il fondo di cottura. Da trasformare a fine cottura in salsina vellutata.





Piatto di Tognana,
forchette Sambonet,
calice Bormioli Rocco.
Indirizzi a pagina 6

Un buon piatto si deve mangiare prima con gli occhi. Sforzato l'arrostato, Claudio si mette all'opera per una presentazione artistica: sistema ad arte le fettine variegata sul piatto e le accompagna con un mazzetto di asparagi appena scottati e avvolti in pancetta croccante, poi completa con una striscia di salsa "arricciata". Al centro della composizione di fettine infila un bouquet di rosmarino fresco e calle di cipollotto che prepara con la sua consumata tecnica di decoratore: per le corolle incide e rifila le guaine di un cipollotto rosso e interpreta i pistilli con codine di carota infilate su lunghi stecchini.



TRIPPA ALLA FIORENTINA

PER 4 PERSONE

600 g di trippa già trattata e tagliata a striscioline -
700 g di polpa di pomodoro
- 1 porro - 1 cipolla rossa di Certaldo - 1 cuore di sedano
- 1 carota - 1 bicchiere di vino rosso toscano - 1 manciata di parmigiano grattugiato -
olio extravergine d'oliva
- sale - pepe

- **1** Mettete la trippa in una capiente casseruola senza aggiungere condimenti, copritela e mettetela su fuoco basso per 10-15 minuti, finché avrà liberato molta acqua. A questo punto scolatela in una ciotola e tenetela da parte.
- **2** Pulite e tritate il porro con il sedano, la carota e la cipolla; fate soffriggere il trito in una casseruola con 3-4 cucchiaini di olio; appena il soffritto è dorato unite la trippa, mescolate e fatela cuocere per qualche minuto.
- **3** Bagnate il tutto con il vino, lasciatelo evaporare a fuoco vivo, poi unite la polpa di pomodoro, mescolate e regolate di sale e pepe.
- **4** Proseguite la cottura a fuoco basso per 45-50 minuti, mescolando di tanto in tanto. Servite la trippa molto calda, dopo averla spolverizzata con parmigiano; accompagnatela, se vi piace, con fettine di polenta grigliata.

FACILE

- Preparazione 15 minuti
- Cottura 1 ora e 15 minuti
- 305 cal/porzione

Piastrella Fornace
Brioni; forchetta
Broggi. A destra, piatto
piano Asa Selection,
distr. da Merito;
tagliere Royal Doulton
distr. da Michielotto.
Indirizzi a pagina 6



Il lampredotto, trippa bollita chiusa in un panino ammorbidito con il suo brodo, è lo street food più diffuso a Firenze ed è anche il modo più antico di preparare questo piatto, elaborato nel tempo con ricette più ricche. Qui si sceglie l'abbinamento col pomodoro, verdure e vino rosso: è il preferito dai fiorentini perché esalta il gusto e la consistenza della trippa. Il procedimento richiede una precottura "a secco" per liberare l'acqua contenuta nella carne. Dopo il passaggio nel soffritto di verdure, impreziosito dalla dolce cipolla rossa di Certaldo, certificata Igp, un'abbondante spruzzata di vino rosso, anche questo rigorosamente toscano, e tanto pomodoro. La lunga cottura restringe il sugo e concentra i sapori. La trippa si può servire con pane casereccio, o con fettine di polenta grigliata. In ogni modo è assicurata una gustosa "scarpetta".

TRECCIA DI GRANOTURCO CON UVETTA E NOCCIOLE

PER 8 PERSONE

500 g di farina di grano tenero - 200 g di farina di granoturco varietà 8 file
- 100 g di olio d'oliva - Vinsanto - 100 g di uvetta - 3 uova - 30 g di lievito di
birra - 100 g di nocciole in granella - 2 dl di latte - zucchero - sale

● **1** Mettete l'uvetta in una ciotola, copritela di Vinsanto e fatela ammorbidire. Disponete sulla spianatoia le farine a fontana, unite un pizzico di sale, sgusciate al centro le uova, aggiungete 150 g di zucchero e il lievito sciolto nel latte tiepido, l'olio, 70 g di Vinsanto, l'uvetta scolata e la granella di nocciole.

● **2** Impastate bene il tutto, coprite la pasta con un telo e lasciatela lievitare in luogo tiepido per 40 minuti. Trascorso questo tempo, lavorate ancora energicamente la pasta, dividetela in 3 parti, e arrotolatele sotto il palmo delle mani fino a ottenere 3 cilindri lunghi circa 20 cm.

● **3** Intrecciate i cilindri in modo da ottenere una treccia, sistematela su una placca foderata con carta da forno e lasciatela lievitare per altri 20 minuti. Spennellatela con uno sciroppo preparato con 2 parti di acqua e 1 parte di zucchero e cuocete in forno a 170° per 30 minuti. Servitela con Vinsanto.

MEDIA

● Preparazione 30 minuti ● Cottura 30 minuti + riposo ● 650 cal/porzione



Piatto Asa Selection,
distr. da Merito.
Indirizzi a pagina 6



TORTA DI FARRO E RICOTTA

PER 6 PERSONE

300 g di farina - 150 g
di zucchero semolato - 150 g
di burro - 100 g di ricotta - 60 g
di farro Igp della Garfagnana -
latte - 100 g di zucchero a velo
vanigliato - 4 uova - burro
per lo stampo

- **1** Fate rassodare 3 uova, sguusciatele e separate i tuorli dagli albumi. Raccogliete in una ciotola lo zucchero semolato e il burro morbido e lavorate fino ad avere la consistenza di una pomata, unite i tuorli passati al setaccio, incorporateli, aggiungete la farina e impastate rapidamente: otterrete una pasta frolla molto friabile; avvolgetela in pellicola e tenetela in luogo fresco.
- **2** Cuocete il farro in una casseruola con circa 1/2 litro tra acqua e latte, scolatelo dopo 25-30 minuti e lasciatelo raffreddare.
- **3** Mescolate la ricotta con il farro, lo zucchero a velo e l'uovo crudo rimasto. Stendete la pasta allo spessore di circa 1/2 cm, foderate uno stampo da crostata di 24-26 cm, precedentemente imburato, e cuocete in forno a 180° per 10 minuti
- **4** Sforbate il guscio di pasta, riempitelo con il composto di farro e ricotta, livellatelo e rimettete in forno a 200° per 30 minuti. Sformate la torta. Se vi piace spolverizzatela con zucchero a velo e accompagnatela con miele e gelatina di frutti rossi.

MEDIA

- Preparazione 20 minuti + riposo ●
- Cottura 1 ora e 15' ● 470 cal/porzione

Siamo al gran finale di questo breve viaggio tra le specialità toscane. Si tratta di una crostata che per l'utilizzo del farro, l'ingrediente che ne è protagonista, richiama in particolare la cucina tradizionale garfagnina. Ancora oggi brillato negli antichi mulini a pietra, il farro della Garfagnana è un cereale d'eccellenza certificato Igp, con il quale si preparano non solo zuppe e minestre di gusto memorabile, ma anche dolci particolari come questo. Per il suo elevato contenuto di amidi mantiene una buona consistenza anche dopo la cottura e lega perfettamente con un ingrediente cremoso come la ricotta.



BERE GIUSTO

La Toscana, e in particolare la Garfagnana, regione a tratti impervia ma con una terra ancora viva, è la zona ideale per una viticoltura e un'enologia naturali e coraggiose, capaci di esaltare sia le specialità indigene, come il Sangiovese che affronta con mano sicura l'intensità della trippa, sia le varietà internazionali e versatili come la Syrah, avvolgente sulla densità del primo piatto e incisiva sull'untuosità del coniglio; un Vin Santo Occhio di Pernice, tra i prodotti più sontuosi delle Colline Lucchesi, si divide in maniera armonica tra la torta e la treccia.

BRANDANI®

gift group www.brandani.it

ITALIANSTYLE

Smoothies





MADE IN ITALY

CONOSCERE E GUSTARE LE ECCELLENZE

Limoni di Sorrento

SOTTO LA PROFUMATISSIMA SCORZA RACCHIUDONO
UNA POLPA SUCCOSA E ACIDA. PERFETTA IN CUCINA

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, ricetta di Livia Sala, styling di Laura Cereda, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

“Co’ fiori eterni, eterno il frutto dura e mentre spunta l’un, l’altro matura” (Gerusalemme Liberata, canto XVI). Siamo nel magico giardino di Armida, dove regna l’eterna primavera, ma i frutti descritti nei versi di Torquato Tasso sono i limoni della sua Sorrento (dove era nato nel 1544), che hanno la “magica” caratteristica di fiorire più volte l’anno, regalando frutti da febbraio all’autunno. La coltivazione, oggi regolata dal disciplinare dell’Igp, avviene ancora nel rispetto della tradizione ed è radicata sul territorio da millenni, tanto che alberi di limoni sono raffigurati in dipinti e mosaici di Pompei e Ercolano. Protetti contro i rigori dell’inverno dalle caratteristiche “pagliarelle” o da altre coperture che ne ritardano la maturazione, i limoneti chiazzano di giallo i terrazzamenti della Penisola Sorrentina e di Capri: i frutti, della tipologia Ovale di Sorrento (o Limone di Massa o Massese), sono coltivati con un uso minimo di concimi e pesticidi e vengono raccolti a mano. Di dimensioni medio-grosse (non meno di 85 g di peso l’uno), hanno forma ellittica, buccia giallo citrino non troppo spessa, molto profumata perché ricca di oli essenziali, e polpa particolarmente succulenta con elevata acidità.

Limoncello, risotti e babà

Infuso di bucce di limone in alcol, senza coloranti e aromi, miscelato con acqua e zucchero. È l’autentico Limoncello o liquore di limone di Sorrento Igp, da gustare freddo a fine pasto, nei long drink, per aromatizzare il gelato o i babà, persino per il panettone. Al naturale, il limone sorrentino è protagonista di un intero menu, che profuma con il suo aroma intenso. Perfetto per le salse e le marinade di pesce e di carne, arricchisce deliziose insalate, con ortaggi o cereali; rinfresca i primi piatti, dalla pasta al risotto al ripieno di ravioli e cannelloni; fra i secondi si sposa con il pesce ma anche con le carni bianche come pollo e tacchino. Trionfa infine nei dolci: nelle marmellate, nelle torte, nelle squisite delizie al limone, cupolette di pan di Spagna ricoperte di crema agrumata.

BERE GIUSTO

Non è semplice accostarsi ai limoni, perché l’asprezza del succo si sovrappone al vino. Nel caso dei tortini, lo yogurt e lo zucchero assorbono l’acidità e aprono all’uso di un bianco da uve delicatamente appassite. Come Ka! (De Conciliis), prodotto da Moscato e Malvasia del Cilento, dal sapore voluttuoso ma non stucchevole e teneri profumi di agrumi e fiori.



TORTINI AL LIMONE

PER 8 TORTINI

225 g di yogurt greco - 2 uova - 225 g di farina - 125 ml di olio di semi di mais - 320 g di zucchero - 2 limoni di Sorrento - 1/2 bustina di lievito - 60 g di zucchero a velo - burro e farina per gli stampi - sale

- **1** Grattugiate la scorza di 1 limone e spremete il succo. Lavorate lo yogurt con le uova, l’olio, 200 g di zucchero, la scorza grattugiata (tenendo da parte un paio di pezzetti), 4 cucchiaini di succo e un pizzico di sale. Incorporate la farina setacciata con il lievito e un pizzico di sale.
- **2** Imburrate e infarinate 8 stampi per tartellette di 10 cm di diametro e versatevi il composto. Infornate a 180° per 25 minuti circa. Tagliate a fettine molto sottili il limone rimasto, cospargetele con lo zucchero a velo e passatele per una decina di minuti sotto il grill del forno.
- **3** Intanto preparate uno sciroppo con lo zucchero rimasto, 3 cucchiaini del succo di limone rimanente, 3 di acqua e le scorzette tenute da parte; fate sobbollire per qualche minuto e filtrate. Spennellate le tortine con lo sciroppo tiepido, fatele raffreddare e decoratele con le fettine di limone. Irroratele con altro sciroppo prima di servire.

FACILE

- Preparazione 20 minuti ● Cottura 25 minuti
- 549 cal/a tortino

LUOGHI ECCELLENTI

Padova riflessa nei canali

CROCEVIA DELLE ACQUE CHE SCORRONO NEL BRENTA E NEI SUOI NAVIGLI, LA CITTÀ DEVOTA A SANT'ANTONIO AVVICINA E FONDE STORIA E SAPORI DELLA TERRA, DEL FIUME E DELLA LAGUNA VENETI

a cura di Daniela Falsitta, testo di Beatrice Spagoni, foto Studio Mulas e Sime

Prima mattina nebbiosa al Portello, antico porto di Padova. Sulla scalinata dell'imbarco, coi piedi lambiti dall'acqua del canale Piovego, salpiamo alla scoperta delle vie fluviali che si intrecciano intorno alla città, scivolando tra la foschia e le chiome degli alberi. Nove ponti girevoli e cinque chiuse scandiscono la navigazione con pause che permettono di compensare i dieci metri di dislivello tra Padova e Venezia. Si ha così il tempo di ammirare il panorama, lo scorrere

dell'acqua e la nebbia che avvolge ogni cosa con un velo silenzioso rotto solo dagli uccelli che ci svolazzano tutt'intorno. Il percorso del battello ripropone quello dei burchielli settecenteschi, confortevoli imbarcazioni trascinata dai cavalli sulle rive. Trasportavano i nobili di Venezia fino alle dimore di villeggiatura. Di quelle splendide ville, infatti, il canale lambisce i giardini, lasciando guardare le mirabili architetture. Tra le altre, Villa Pisani a Stra, con la scenografica scuderia al centro del parco, Villa Widmann Foscari a Mira, con la facciata ricamata di balconcini, e Villa Valmarana, quella della "barchessa", tipico elemento porticato allestito a foresteria per i tanti ospiti che partecipavano alle feste dei proprietari. Un paio di soste consentono di gustare le rapide trasformazioni del patrimonio gastronomico, influenzato dalla distanza con le città di partenza o di arrivo. Il pesce fresco, infatti, dominante a Venezia e nella laguna, solo qualche chilometro prima cedeva i posti d'onore a baccalà e animali dell'aia.

> segue a pag. 82





BIGOLI CON SUGO DI ANATRA (RICETTA DEL RISTORANTE "ALLE LOGGE")

PER 4 PERSONE

350 g di bigoli - 500 g di carne d'anatra macinata - 130 g di cipolla - 50 g di sedano - 50 g di carota - 2 pomodori ramati - 1 bicchiere di vino rosso - rosmarino, salvia e prezzemolo freschi e tritati - 1 foglia di alloro - olio extravergine d'oliva - brodo di carne - sale - pepe

- **1** Mondate, lavate e tritate finemente cipolla, sedano e carota. Rosolate la carne in una pentola con poco olio e, appena sarà dorata, sfumatela con il vino rosso.
- **2** Unite alla carne il trito di verdure, salate e pepate. Aggiungete gli aromi (lasciando da parte un po' del prezzemolo) e, infine, i pomodori tagliati a cubetti. Fate rosolare il tutto e lasciate cuocere per circa due ore, aggiungendo brodo se necessario.
- **3** Portate a ebollizione abbondante acqua leggermente salata. Lessatevi i bigoli, scolateli e versateli nella padella con il ragù d'anatra già preparato, quindi lasciate amalgamare il tutto per qualche minuto. Cospargete con un ciuffetto di prezzemolo tritato, un filo d'olio e servite.

FACILE

- Preparazione 10 minuti ● Cottura 140 minuti
- 565 cal/porzione



I banchi del mercato e i portici del Palazzo della Ragione, in piazza delle Erbe e, nella foto grande, l'anello d'acqua al centro di Prato della Valle.
A sinistra, il Portello, porto fluviale di Padova e, in alto a destra, una chiusa lungo il Canale del Brenta.



INSALATA DI GALLINA PADOVANA IN CESTINO DI PASTA (RICETTA DEL RISTORANTE "ALLE LOGGE")

PER 4 PERSONE

1 gallina padovana pulita - 1 costa di sedano - 1 cipolla - 1 carota - 1 foglia di alloro - 5 grani di pepe nero - 1 manciata di pinoli - 1 manciata di uvetta - 100 g di misticanza lavata - 1 uovo - 2 cucchiaini di farina 00 - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Mondate e lavate il sedano, la cipolla e la carota, quindi tuffateli in abbondante acqua leggermente salata con l'alloro e il pepe in grani. Portate a ebollizione l'acqua, aggiungete la gallina e fatela cuocere per circa 2 ore.
- **2** Preparate il cestino. Sbattete l'uovo in una terrina e amalgamatevi la farina con una frusta fino a ottenere un impasto uniforme, tale da non segnarsi al passaggio della frusta. Mettete l'impasto in una sac à poche con il foro grande; scaldate una padella antiaderente e disegnatevi 4 lunghi ovali che si intrecciano a croce nel centro. Appena la pasta si rapprende, giratela, trasferitela su una ciotola capovolta e terminate la cottura in microonde per 40 secondi. Lasciate raffreddare e staccate il cestino. Ripetete l'operazione per ogni commensale.
- **3** Ammorbidite l'uvetta in acqua fredda. Scolate la gallina lessata e lasciatela intiepidire, quindi riducetela a pezzi, sfilacciando la carne nel senso della polpa. Conditela con abbondante olio, sale, pepe, i pinoli e l'uvetta scolata e strizzata. In ciascun cestino distribuite un po' misticanza, la gallina condita e un filo di olio. Servite a temperatura ambiente d'inverno e fredda d'estate.

MEDIA

- Preparazione 50 minuti ● Cottura 120 minuti
- 495 cal/porzione



CONSORZIO TURISTICO DI PADOVA

> segue da pag. 80

Spritz in piazza, gallina in campagna

Rientrati a Padova in treno, ritroviamo i canali: anche in pieno centro le acque sbucano sotto piccoli ponti, come quello delle Torricelle, e circondano Prato della Valle, una spettacolare piazza che, con le sue colonne, le statue e le fruscianti chiome degli alberi, si specchia nell'acqua. Una passeggiata conduce alla Basilica di Sant'Antonio, fronteggiata dal monumento equestre del Gattamelata di Donatello. Tutt'intorno i porticati con le botteghe guidano i nostri passi verso piazza delle Erbe e piazza della Frutta, che circondano il Palazzo della Ragione, con la più grande sala pensile del mondo il cui soffitto in legno si ispira alla carena delle navi. Il loggiato esterno, dalle volte a decori naturalistici, è un punto d'osservazione privilegiato della vita che brulica tra i venditori di stuzzichini e specialità locali. Gran-chietti, bovoletti (chioccioline) e spritz in piazza Dei Signori, per un aperitivo sotto l'orologio della Loggia del Capitaniato. Da portare a casa, invece, carne di cavallo, prosciutto Veneto Berico-Euganeo dop, oca, anatra e, naturalmente, la gallina col ciuffo, grande protagonista della "corte" padovana. Ancora oggi viene allevata a terra, in grandi spazi e nutrita con granaglie e persino latte e miele. I ricettari la propongono bollita, in insalata o nel sugo per condire i bigoli. Noi l'abbiamo gustata a Piazzola sul Brenta, imperdibile tappa "di terra" pochi chilometri a nord della città, dove ammirare la palladiana e cinquecentesca Villa Contarini, per poi spingersi fino a Cittadella e, dalle sue possenti mura, ammirare il panorama a perdita d'occhio. Sempre a Padova, c'è Palazzo del Bo, l'ex sede della seconda Università d'Italia in cui insegnò Galileo Galilei e che ospita il "teatro anatomico". Nel Parco dell'Arena, infine, ecco la stupefacente Cappella degli Scrovegni con il ciclo di celestiali affreschi dipinti da Giotto all'inizio del 1300. La maestria dei colori, l'espressività dei soggetti, l'atmosfera sospesa coinvolge tutti i sensi trasmettendo uno stato di grande appagamento e il desiderio di restare.



TESTINA DI VITELLO CON SUGO DI MIDOLLO (RICETTA DEL RISTORANTE "DOTTO DI CAMPAGNA")

PER 6 PERSONE

400 g di testina di vitello - 200 g di biancostato - 200 g di cappello da prete - 2 cosce di pollo - 1 carota - 1 cipolla - 1 patata - 1 costa di sedano - 1 mazzetto guarnito (alloro, prezzemolo e timo) - 100 g di midollo di vitello - 2 cucchiaini di pangrattato - 30 g di burro - sale - pepe

- **1** In una grande pentola portate a ebollizione abbondante acqua (circa 3 litri) con la carota, la cipolla, la patata e il sedano mondati e lavati, quindi aggiungetevi la carne di manzo, il mazzetto guarnito e fate cuocere una prima ora.
- **2** Intanto preparate la salsa. Tritate leggermente il midollo e scioglietelo in una padella con il burro. Unite il pangrattato e fatelo tostare per 5 minuti, quindi allungate con 1 litro del brodo in cui state lessando la carne. Aggiungete al manzo il pollo e la testina di vitello e fate bollire il tutto per altre 2 ore; cuocete per lo stesso tempo contemporaneamente anche la salsa.
- **3** Trascorso il tempo, salate e pepate la salsa, togliete dal fuoco il bollito e servitelo insieme ben caldi.

FACILE

- Preparazione 10 minuti ● Cottura 3 ore
- 445 cal/porzione



Gli affreschi di Giotto, nella Cappella degli Scrovegni e, sotto, Villa Contarini a Piazzola sul Brenta. In alto, da sinistra a destra, Villa Pisani a Stra, oggi museo nazionale, e le mura di Cittadella, interamente percorribili a piedi.





SARDE IN SAOR (RICETTA DEL RISTORANTE "IL BURCHIELLO")

PER 4 PERSONE

500 g di sarde fresche pulite ma con la coda - 700 g di cipolle bianche - 1 cucchiaino di zucchero - 1 dl di aceto bianco - 1 manciata di uvetta - 1 manciata di pinoli - farina bianca - olio extravergine d'oliva - olio di semi - sale - pepe

- **1** In una padella fate scaldare abbondante olio di semi; intanto versate un po' di farina in un piatto, passatevi le sarde e adagiatele nell'olio bollente facendole friggere da entrambi i lati finché saranno ben dorate. Man mano che sono pronte, scolatele e mettetele su alcuni fogli di carta da cucina.
- **2** Fate ammorbidire l'uvetta in acqua fredda. Affettate le cipolle, sciacquatele e fatele appassire in una padella con 3 cucchiaini di olio d'oliva. Salate, pepate, unite lo zucchero e sfumate con l'aceto, quindi aggiungete l'uvetta, i pinoli e lasciate insaporire qualche minuto. Distribuite le sarde fritte in una teglia e cospargetele con il condimento caldo. Lasciate riposare 24 ore prima di servirle a temperatura ambiente.

FACILE

- Preparazione 20 minuti ● Cottura 10 minuti + riposo
- 380 cal/porzione



TACCUINO DI VIAGGIO

RISTORANTE BASTIONI DEL MORO

via Pilade Bronzetti 18
Padova, tel. 049 8710006
www.bastionidelmoro.it
Davanti ai Bastioni della città, appena fuori dal centro storico, un tranquillo ambiente familiare che, a sorpresa, rivela una cucina creativa, gustosa ma leggera, sempre adeguata alla stagione in corso. Non manca un menu per intolleranti al glutine.

RISTORANTE ALLE LOGGE

via Logge Palladiane 6
Piazzola sul Brenta (Pd)
tel. 049 9601432
www.ristoranteallelogge.it
Nei locali dell'antica foresteria di Villa Contarini, proprio alla testa dello spettacolare colonnato, lo chef Mario Mescolin propone i piatti della tradizione padovana di terra e di mare oltre a pasta fatta in casa (bigoli, pappardelle, ravioli e gnocchi). Eccellenti materie prime a km 0 (o quasi).

RISTORANTE IL BURCHIELLO

via Venezia 40, Oriago di Mira (Ve), tel. 041 472244
www.burchiello.it
A un passo dalla Riviera del Brenta, in un territorio di confine tra Padova e Venezia, propone piatti che miscelano le tradizioni di entrambe le città.

RISTORANTE DOTTO DI CAMPAGNA

via Randaccio 4, Padova
tel. 049 625469
www.hotelsagittario.com
A 6 km dal centro città, da otto generazioni propone i piatti del territorio. I menù del giorno sono visibili e acquistabili sul sito a prezzo speciale.

PADOVA TERME EUGANEE

Convention & Visitors Bureau
tel. 049 8201676
www.turismopadova.it
Per informazioni su Padova e dintorni, gite con il Burchiello lungo il Canale del Brenta, weekend di cultura, benessere, enogastronomia.



L'orto botanico universitario di Padova, fondato nel 1545 (è il più antico del mondo tuttora esistente) e dedicato alla coltivazione di piante a fini di studio e terapeutici. A sinistra, il loggiato del Palazzo della Ragione.

La bottiglia è morbida,
la passata è densa.

NOVITÀ

La Verace PASSATA

Il gusto di sempre
nel nuovo e pratico formato
da 540 g

Più leggera, pratica, sicura
e resistente agli urti.

**Buona come
la faresti tu.**



www.cirio.it



BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

IN PRIMO PIANO

Il libro prende il titolo dai cinque elementi che, abilmente combinati, rendono possibile quell'alchimia di sapori che è la vera pizza napoletana. Con una bella prefazione di Carlo Petrini, presidente di Slow Food, il volume raccoglie 65 golose ricette di pizze realizzate dai maestri dell'Associazione Verace pizza Napoletana, illustrate da 300 splendide foto. Non mancano tanti aneddoti e curiosità inediti, più di 50, legati a Napoli e alla pizza.

FARINA ACQUA LIEVITO SALE PASSIONE

Dall'Associazione Verace Pizza Napoletana, foto Vittorio Sciosia, Malvarosa Editore, a 26 €

PIZZA

Le ricette dei migliori pizzaioli napoletani di Alba Pezone, G.Tommasi Ed. Datanova, a 35 €

L'autrice napoletana, che ha una scuola di cucina italiana a Parigi, fa una vera dichiarazione d'amore alla pizza e alla sua città. Considerata un capolavoro di arte popolare, un'invenzione geniale, un miracolo gastronomico, la pizza viene raccontata e illustrata attraverso le ricette e i segreti di 5 mastri pizzaioli.

PIZZA

ALBA PEZONE

500 ricette
500 foto
500 segreti



PANE SENZA IMPASTO

di Jim Lahey, Guido Tommasi Ed. Datanova, a 25 €

Sembra un controsenso ma non lo è. Il pane lo si prepara in casa ma senza lavorazioni complicate. L'autore, un panettiere di New York, presenta il suo metodo, sorprendente nella sua estrema semplicità: la tecnica, che prevede una mescolazione veloce degli ingredienti, lunga lievitazione e infine cottura del pane chiuso in una pentola riposta in forno già molto caldo, è alla portata di tutti e richiede pochissima fatica e attrezzatura, solo tanta pazienza.



“Non esiste forse alcun prodotto al mondo che sia in grado di suscitare simili emozioni gastronomiche”

Carlo Petrini di Slow Food, nella premessa al volume



PANE TOSCANO

Tutti i segreti del pane toscano e 20 ricette tradizionali, di O.D'Alessio, C. Moroni, Morone Editore, a 13,50 €

Croccante, rustico, buonissimo: il noto pane “sciocco” (senza sale) della cucina toscana diventa prezioso ingrediente di grandi classici regionali, dai pici con le briciole alla zuppa di pesce, fino alla panzanella. L'introduzione al volume, ricca di informazioni storiche e curiosità, è dello scrittore Andrea Camilleri.

IN CUCINA CON KATIE
di Katie Quinn Davies,
Guido Tommasi Ed., a 30 €

Dopo il successo dell'omonimo blog, arriva il libro di debutto per questa blogger-fotografa di food che ha subito conquistato Australia, Inghilterra, Stati Uniti e Francia con ricette deliziose, gustose e semplici, rigorosamente stagionali.



19 SFUMATURE DI PEPERONCINO

Mauro Pagliai
Ed., a 6,50 €

Eros e Thanatos vanno a braccetto in questo piccolo, delizioso volume che raccoglie 3 thriller e 16 ricette afrodisiache, divise in quattro menu. Le tre storie, uscite dalla penna di Andrea Gammannossi, sono ironiche e interessanti, il tema del cibo irrimediabilmente intrecciato alla morte e all'erotismo, simboleggiato dall'ingrediente più "piccante". Un piccolo non-ricettario (così si chiama la Collana) per intenditori,



DAVIDE OLDANI



CHEFACILE
La grande cucina nella cucina di casa tua di Davide Oldani,
Mondadori Edit., a 16,90 €

L'ideatore della cucina pop, severo giudice della trasmissione di successo "The Chef" e cuoco stellato, presenta le sue ricette della tradizione lombarda, rivisitando in maniera moderna e leggera i grandi piatti tipici della sua regione. Al grido di essenzialità, semplicità e gusto, nel rigoroso rispetto della stagionalità.



CASA RUGIATI
Rizzoli Editore, a 16,90 €

Prestare molta attenzione agli ingredienti che acquistiamo: sembra scontato, ma per Simone Rugiati, chef televisivo e maestro di show-cooking, la cucina spettacolo, è il segreto per preparare ricette gustose e semplici come quelle che lo chef cucina per famiglia e amici. Seguire i suoi passi, dal mercato fino ai fornelli di casa, ci permette di cucinare 120 dei suoi piatti preferiti.



TU COME LO FAI?
di Alessandro Borghese
Mondadori Edit., a 15,90 €

L'autore, volto noto della Tv e giudice della prima edizione italiana di "Junior Masterchef" (Sky), si sente chiedere da sempre "Chef, ma tu come lo fai?". Ecco la sua risposta: un'interpretazione originale, elegante e moderna di oltre 100 gustosissime ricette. A ognuna lo chef, amante della buona musica, abbinava una canzone, cosa bere e suggerimenti e consigli. A garanzia di successo.



A TAVOLA CON HEMINGWAY
C. Boreth, Ultra edizioni, a 17,50 €

Bella biografia "culinaria" dello scrittore americano. L'uomo Hemingway viene "preso per la gola" dall'autore del volume, Craig Boreth, giornalista e imprenditore gastronomico che lo racconta attraverso le trattorie, i cocktail, i vini, i piatti che lo scrittore frequentava, gustava, annotava. Da Parigi a Cuba, dalla Spagna all'Harris Bar di Venezia, un viaggio tra i luoghi e le pietanze amati da questa tragica figura che ha molto vissuto, scritto, mangiato e bevuto.



UN TREND CHE CONQUISTA SEMPRE PIÙ

Street food all'italiana, di Giunti Editore, a 00 €
Street food, di Terre di Mezzo ed., a 10 €
Street food d'autore, di M. Beltrame e G. Notarbartolo, Gribaudo Editore, a 00 €

Il cibo di strada è un patrimonio gastronomico antico che vive ancora nei mercati rionali e nelle vie e piazze, d'Italia e del mondo. "Street food all'italiana" offre oltre 55 ricette, raccolte con pazienza, dalle Alpi alla Sicilia (i video con le interviste ai protagonisti sono visibili su sul sito www.streetfooditalia.it). "Street food" raccoglie il meglio della tradizione mondiale e insegna a cucinarlo in casa. "Street food d'autore" presenta invece il cibo di strada in versione cosmopolita, dai taco messicani al bánh mi, panino vietnamita. Le ricette sono però interpretate da 2 chef che arricchiscono il libro con le loro ricette più elaborate e creative.



CRIMINI E RICETTE. A TAVOLA CON NERO WOLFE Beat Ed., a 13,50 €

Nel 1973 lo scrittore Rex Stout raccolse le numerose ricette che popolavano i gialli di Nero Wolfe il suo famoso personaggio, abile investigatore ma anche raffinato gourmet. Stout le pubblicò inserendo ciascuna ricetta nel contesto letterario in cui il piatto è protagonista delle indagini di Wolfe, dando vita a questo sofisticato manuale culinario che è al tempo stesso un ricettario e un viaggio nel mondo, affascinante ed eccentrico, dell'investigatore americano.



Il brodo vegetale

È UN DELIZIOSO PIATTO LIGHT MA ANCHE UNA POZIONE
MAGICA PER IMPREZIOSIRE INFINITE RICETTE

a cura di Silvia Bombelli, testi di Mariarosa Schiaffino, ricette di Cladia Compagni,
foto di Felice Scoccimarro/Alkèmia, styling di Stefaxnia Aledi

Vero jolly, il brodo ha molte funzioni. Minestre, minestrine, zuppe, risotti, certo, e molto, molto di più. Perché questo liquido, che concentra sostanza, condimento e sapore, cuoce, lega, allunga, stempera, arricchisce, armonizza. Basta aggiungerne qualche mestolino a un soffritto, a un arrosto, a un umido, ed ecco assicurato un miglior risultato per il gusto e la consistenza di un piatto. In particolare, il brodo vegetale, meno grasso di quello di carne, non ha controindicazioni. Oltre che tutte le

verdure, può accompagnarsi con carni e pesce. È adatto anche alle pappe dei bambini e ai menu dietetici. Potete prepararlo facilmente, e poi magari surgelarlo, facendo rosolare in olio cipolla, sedano, porro, carote, prezzemolo. Poi salate, aggiungete acqua, una foglia di alloro e cuocete piano per un'oretta. Usatelo per dare un tocco in più a una padellata di verdure, soprattutto se delicate come le zucchine, a un passato di fave o una zuppa di cereali e persino al tofu. Anche per il purè di patate, anziché

> segue a pag. 91



Polpette brasate agli asparagi

pag. 90



Sopra, piatto Ceramiche
Pesaro, posata Mepra.
A sinistra, piano Laminam,
bricco Tognana, mestolo
Paderno, pentola in ghisa
Le Creuset. Nell'altra
pagina, piatto Arzberg,
postata Zani&Zani.
Indirizzi a pagina 6

Piccoli pithiver di zucchine



zucchine, cuocetele per 3-4 minuti, scolatele con un mestolo forato e fate ridurre il brodo su fiamma alta finché resteranno 2-3 cucchiaini di liquido.

● **2** Lavorate accuratamente la ricotta con la riduzione di brodo, le foglioline di timo rimaste, il grana e una macinata di pepe. Tagliate la sfoglia in 16 dischetti di circa 8 cm di diametro, disponete al centro di 8 dischetti il composto di ricotta e le zucchine. Chiudete i pithiver con i dischetti rimasti.

● **3** Saldare i bordi di pasta tra di loro e spennellate la superficie con il tuorlo diluito con qualche goccia d'acqua. Praticate alcune incisioni sulla superficie e decorate il bordo a piacere. Cuocete i pithiver nella parte bassa del forno preriscaldato a 180° per circa 20 minuti.

FACILE

● Preparazione 20 minuti ● Cottura 35 minuti ● 470 cal/porzione

FILETTO DI SALMONE GRATINATO ALLO ZENZERO

PER 4 PERSONE

800 g di filetto di salmone - 1/2 litro di brodo vegetale - 3 cipollotti - 1 pezzo (circa 3 cm) di zenzero - 2 cucchiaini di pangrattato - 2 lime - olio extravergine di oliva - sale

● **1** Eliminate le lische dal salmone con l'apposita pinzetta, riducetelo in 4 trancetti e tagliate ciascuno a metà. Portate il brodo vegetale a leggera ebollizione in una casseruola larga e bassa, unite i trancetti di salmone e scottateli per 2-3 minuti.

● **2** Scolateli con una schiumarola e lasciateli raffreddare. Tenete da parte un mestolo del brodo di cottura. Eliminate la pelle e disponeteli in una teglia rivestita con carta da forno.

● **3** Sbucciate lo zenzero e grattugiatelo, mondate i cipollotti e frullate i due ingredienti nel mixer con il pangrattato e una presa di sale fino a ottenere una pasta densa.

● **4** Spalmatela sui filetti di pesce, versatevi intorno il brodo di cottura tenuto da parte e cuoceteli sotto il grill del forno per 5-6 minuti. Serviteli con spicchi di lime e un filo di olio.

FACILE

● Preparazione 20 minuti ● Cottura 15 minuti ● 395 cal/porzione

POLPETTE BRASATE AGLI ASPARAGI

PER 4 PERSONE

840 g di carne trita di vitello - 1 mazzo di asparagi - 50 g di parmigiano reggiano grattugiato - 1 uovo - 40 g di mollica di pane fresca - 1 cipollotto - 100 g di farina di riso - 3,5 dl di brodo vegetale - olio extravergine di oliva - noce moscata - pepe nero - sale

● **1** Mondate gli asparagi, eliminate la parte fibrosa del gambo, tenete da parte le punte e tagliate i gambi a fettine sottili. Frullateli nel mixer, unite la carne trita, il parmigiano, l'uovo, il pane bagnato con un dl di brodo e strizzato, una grattata di noce moscata, una macinata di pepe e una presa di sale e frullate nuovamente fino a ottenere un composto cremoso omogeneo.

● **2** Prelevate il composto con un porzionatore da gelato e formate tante polpettine con le mani leggermente inumidite. Passatele poi nella farina di riso. Mondate il cipollotto e tagliatelo a fettine sottili.

● **3** Scaldare 4 cucchiaini di olio in una grossa padella antiaderente, unite

le polpette e rosolatele su fiamma vivace. Aggiungete il cipollotto, versate il brodo e cuocetele coperte per 15 minuti. Unite le punte di asparago e proseguite la cottura per altri 4-5 minuti.

FACILE

● Preparazione 20 minuti ● Cottura 30 minuti ● 380 cal/porzione

PICCOLI PITHIVER DI ZUCCHINE

PER 4 PERSONE

2 confezioni di pasta sfoglia fresca da 230 g - 500 g di zucchine - 2,5 dl di brodo vegetale - 200 g di ricotta di pecora - 30 g di grana padano grattugiato - 2 rametti di timo - uno spicchio d'aglio - 1 tuorlo - pepe nero

● **1** Lavate e mondate le zucchine, tamponatele con carta da cucina e riducetele a piccole scaglie con una grattugia dai fori grossi. Sbucciate l'aglio, eliminate l'anima centrale e schiacciatelo. Portate il brodo a ebollizione con lo spicchio d'aglio e un rametto di timo. Unite le

> segue da pag. 88

latte e burro, potete usare un po' di brodo: sarà così più leggero ma non insipido. E per prepararne uno velocemente ci sono vari aiuti. I dadi, che concentrano sostanze aromatiche e condimenti in pochi centimetri quadrati e si sciolgono istantaneamente, sono i veri classici dal 1880, quando fu messo in commercio il primo cubetto firmato Julius Maggi. A base di cereali, semi oleosi e estratto di carne, il dado rivoluzionò le abitudini di milioni di famiglie. Per un secolo è stato un prodotto leader e solo negli ultimi anni la sua formulazione è cambiata: meno

di sale, glutammato e altri esaltatori di sapidità. I granulari, poi, sono condimenti dal gusto leggero, a basso contenuto di grassi, che si dosano col cucchiaino e si possono mettere direttamente sulle pietanze in cottura. Anche i concentrati in vaschetta contengono poco sale e zero conservanti. Ultimi e di gran successo per la loro praticità sono i brodi pronti in brick. Di verdure, manzo, pollo, carni miste o pesce, somigliano molto a quelli autoprodotti e sono alleati preziosi da tenere in dispensa per deliziosi utilizzi last minute.

Filetto di salmone gratinato allo zenzero



ARANCIA ROSARIA. PERFETTO EQUILIBRIO TRA GUSTO E BENESSERE.

Ricca di vitamine A, B, PP e C,
ideale come coadiuvante della
cura degli stati influenzali

Ricca di antiossidanti
contro l'invecchiamento

Effetti benefici sulla
microcircolazione

Una sferzata di energia,
ideale per chi pratica sport



Rosaria è l'arancia rossa coltivata alle pendici dell'Etna da un gruppo di produttori associati secondo rigorose tecniche di produzione integrata. Fresca, succosa, profumata e con la caratteristica pigmentazione "rossa": infatti, grazie alla forte escursione termica tra il giorno e la notte, si accelera il processo di pigmentazione che fa diventare rosse le arance e che dà loro un'inconfondibile ricchezza organolettica.

Oggi Rosaria è anche una spremuta 100% di arance rosse, sempre fresca e disponibile tutto l'anno.





FOOdBLOGGER

TUTTO IL BUONO DEL WEB



BRIGATA DI CUCINA

I figli di Iolanda non sanno nemmeno cosa sia il dado: «A casa mia il brodo è sempre fresco oppure uso l'insaporitore vegetale fatto da me». Questa è una delle tante chicche su brigatadicucina.it.

Brigata di Cucina®



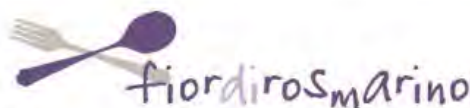
THE INSALAD WRITER

Zuppe, creme e vellutate sono tra i piatti preferiti di Emanuela e «il dado lo preparo sempre io, così so quali ingredienti contiene». In rete la conoscono come **Manu** e su theinsaladwriter.com ci sono tante idee originali. Per esempio, per conservare il suo dado, usa i contenitori per il ghiaccio o gli stampi per i muffin.

Il dado è tr@tto

SANO, NATURALE E GENUINO: IN RETE LO VOGLIONO COSÌ. PER QUESTO LO PREPARANO IN CASA E CONDIVIDONO LA RICETTA

di Barbara Roncarolo



FIOR DI ROSMARINO

Qualità e gusto per Donatella sono fondamentali, per questo spesso sceglie l'home made. «Ci sono cibi semplici e basilari che non acquisto mai pronti come conserve, confetture, sale e zucchero aromatizzati, pangrattato semplice o con le erbe, frutta essiccata, estratto di vaniglia e, naturalmente, il dado». Troviamo queste e molte altre ricette ben cucinate e fotografate con maestria sul suo fiordirosmarino.blogspot.it.



IL MONDO DI BETTY

Elisabetta è commercialista ma, da buona abruzzese, riserva alla cucina un posto speciale. Ama preparare da sé la pasta, le conserve, sottaceti e, neanche a dirlo, il dado. Sul suo ilmondodi.betty.blogspot.it si trovano tanti spunti. La sua ricetta preferita sono i muffin che realizza in tante versioni dolci e salate.



COCCOLA TIME

Per **Enrica** (coccolatime.wordpress.com) cucinare è una questione di affetto, per questo sul suo sito le ricette sono spesso legate a un ricordo, una persona o un'emozione. E il dado? «Di verdura o di carne. Insaporire in modo naturale è un lusso che amo concedermi. Come per il pane: lo preparo con la macchina, ma gli ingredienti li scelgo io».



LA CUCINA DI AZZURRA

Porri, sedano, zucchine, carote, aglio e un ciuffo di prezzemolo. Sono le verdure che **Azzurra** (lacucinadi.azzurra.blogspot.it), appassionata di cucina genuina, coglie nell'orto e poi usa per fare il dado.



Segnalateci il vostro blog e le vostre foto. Siamo anche su Twitter e Instagram (@SALEePEPEmag): vi aspettiamo!

frutta fritta

UN CUORE FRESCO
E ZUCCHEROSO PER LE DELIZIE
CROCCANTI DI CARNEVALE.
DA GUSTARE IN ALLEGRIA UN
ASSAGGIO DOPO L'ALTRO

a cura di Marina Cella, ricette di Claudia Compagni,
foto di Luca Colombo/Studio XL, styling di Marta Mariani
con la collaborazione di Arianna Ferrari

Se "a Carnevale ogni frittella vale", quelle con la frutta hanno una caratteristica tutta loro: una lieve punta di acido che alleggerisce il fritto e armonizza i sapori. Per prepararle è bene scegliere frutti al giusto grado di maturazione; inoltre non devono perdere troppa acqua e consistenza in cottura (grazie al contenuto di pectina) e avere una buona acidità. Come mele, banane, ananas, albicocche, mirtilli, ribes; bene anche le fragole piccole e i lamponi, da evitare kiwi e pere molto succose. La pastella a base di farina per avvolgere la frutta si prepara con il lievito di birra per una frittella più gonfia e soffice, senza lievito o con quello chimico per una copertura più leggera. Con l'uovo risulta più compatta, senza più "sciolgievole". Per la frittura l'ideale sarebbe lo strutto, che ha un punto di fumo molto alto, ma in genere non è gradito: in alternativa l'olio di arachide o quello di palma bifrazionato. La temperatura, che andrebbe misurata con un termometro, deve essere sui 170-175°: se supera i 180° la frittella si brucia, se scende sotto i 160° si ammorbidisce troppo. Infine, attenzione che i dolcetti non tocchino il fondo della pentola per evitare che assorbano olio e perdano croccantezza.

con la collaborazione del pasticcere Giovanni Pina di Trescore
Balneario (BG), membro dell'Accademia Maestri Pasticceri Ita-
liani e dell'associazione francese di alta pasticceria Relais Dessert

Tessuto Chivasso, tovagliolo
La Fabbrica del Lino,
alzata Officine Neera.
Indirizzi a pagina 6



TORTELLI DI ALBICOCCHES ALLO ZENZERO

PER 8 PERSONE

220 g di farina con il lievito - 200 g di zucchero - 200 g di albicocche
disidratate - un pezzetto di zenzero di 5 cm - 4 pezzetti di zenzero candito
- 3 lime - 2 uova - olio di arachide - un pizzico di sale

- 1 Lavate i lime, asciugateli, grattugiate la scorza e frullatela in un piccolo mixer con la metà dello zucchero. Sbucciate lo zenzero, tagliatelo a fettine, cuocetelo per 5 minuti in una casseruola con 1/2 litro d'acqua e il succo dei lime.
- 2 Unite le albicocche e cuocetele per 5 minuti. Spegnete e fatele raffreddare. Scolatele, incidetele e farcite ognuna con un pezzettino di zenzero candito.
- 3 Setacciate la farina, unite le uova, lo zucchero rimasto, il sale, 2-3 cucchiaini d'acqua, 2 cucchiaini di olio e mescolate. Avvolgete le albicocche nella pastella, poche alla volta, e friggetele in abbondante olio caldo finché sono dorate. Scolate i tortelli, passateli nello zucchero al lime e lasciate intiepidire prima di servire.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 20 minuti ● 400 cal/porzione

Tovaglia La fabbrica del
Lino, tovaglioli Ikea, alzata
e piatti Virginia Casa.
Nella pagina accanto:
cucchiaino Sheratonn,
tovagliolo La Fabbrica del
Lino, ciotolina Fade, vassoio
Virginia Casa.
Indirizzi a pag. 6



BOCCONCINI DI RICOTTA ALLE FRAGOLE

PER 8 PERSONE

250 g di ricotta - 250 g di farina - 100 g di zucchero semolato - 3 uova -
1 baccello di vaniglia - 500 g di fragole - olio di arachide - zucchero a velo - sale

- **1** In una ciotola lavorate la ricotta con lo zucchero semolato fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Unite le uova e mescolate con una frusta.
- **2** Aggiungete la farina setacciata e un pizzico di sale. Incidete il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza, prelevate i semini interni raschiandoli con un coltellino e uniteli alla crema di ricotta preparata.
- **3** Lavate le fragole e asciugatele con delicatezza. Immergetele nella pastella alla ricotta tenendo fuori le foglie e frigatele in abbondante olio ben caldo per 2-3 minuti fino a che diventano dorate. Scolatele, fate perdere l'olio in eccesso su carta per fritti e spolverizzatele con abbondante zucchero a velo.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 10 minuti ● 300 cal/porzione

FRITTELLE DI ANANAS ALLA BIRRA

PER 8 PERSONE

1 ananas maturo - 200 g di farina - 1,2 dl di birra stout - 1 dl di latte - 60 g di miele di acacia + quello per accompagnare - 2 albumi - 30 g di zucchero - olio di arachide per friggere - sale

- 1 Pulite l'ananas eliminando la base e il ciuffo, la scorza e le occhiature nere con un coltellino affilato. Tagliatelo a fette di circa 1 cm di spessore, eliminate il torsolo centrale e dividete ogni fetta a metà.
- 2 Setacciate la farina, unite il miele, un pizzico di sale, il latte, la birra e lo zucchero e mescolate con una frusta fino a ottenere una pastella omogenea.
- 3 Montate gli albumi a neve e amalgamateli con delicatezza al composto precedente. Scaldate abbondante olio, immergetevi le fette di ananas poche alla volta e friggetele. Scolatele e servitele con il miele a parte.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 10 minuti ● 205 cal/porzione





PANZEROTTINI ALLA BANANA E CIOCCOLATO

PER 8 PERSONE

500 g di farina - 80 g di zucchero semolato - 3 uova - 20 g di lievito di birra - 2 dl di latte -
1 limone non trattato - 2 banane - 80 g di cioccolato fondente - olio di arachide - cacao amaro in polvere
- zucchero a velo - crema al cioccolato per accompagnare -

● **1** Sbriciolate il lievito, unite il latte leggermente intiepidito e 1 cucchiaino di zucchero semolato e mescolate fino a che si sono sciolti. ● **2** Trasferite il composto in una brocca, versatelo su 100 g di farina e mescolate. Coprite la ciotola con un foglio di pellicola e lasciate lievitare in luogo tiepido per 30 minuti. ● **3** Setacciate la farina rimasta, disponetela a fontana sul piano di lavoro, unite lo zucchero rimanente, la scorza del limone grattugiata e un cucchiaio di olio e versate al centro il composto lievitato e le uova. Impastate gli ingredienti per una decina di minuti fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Trasferitelo in una ciotola, copritelo e lasciatelo lievitare in luogo tiepido per 2 ore. ● **4** Sgonfiate l'impasto senza lavorarlo nuovamente e formate un cilindro di circa 8 cm di diametro facendolo rotolare sul piano di lavoro. ● **5** Dividete il cilindro in porzioni uguali di circa 30 g l'una e stendetele in modo da ottenere tanti dischetti di circa 1/2 cm di spessore. ● **6** Sbucciate le banane, tagliatele a metà nel senso della lunghezza e poi a fettine e bagnatele con il succo del limone. Disponete al centro di ogni dischetto un pezzetto di banana e uno di cioccolato. ● **7** Piegate il dischetto a metà e sigillate la pasta partendo dal centro della mezzaluna e premendo con decisione. ● **8** Scaldate abbondante olio in una pentola per friggere e cuocete 5-6 panzerottini alla volta, su fiamma non troppo alta, fino ad esaurirli. Scolateli con un mestolo forato quando sono dorati e fateli asciugare su carta assorbente. Spolverizzate i panzerottini prima con lo zucchero a velo e poi con il cacao e serviteli con la crema al cioccolato.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 10 minuti ● 435 cal/porzione



Tovaglia e tovagliolo
Canetta, piatti Bitossi
Home, ciotola Fade,
cucchiaino Mepra, alzata
La Porcellana Bianca.
Indirizzi a pag. 6





FAGOTTINI DI CREMA ALLE MANDORLE E MIRTILLI

PER 8 PERSONE

250 g di mandorle - 3 uova - 3 tuorli - 120 g di mirtilli - 100 g di zucchero semolato - 7 dl di latte - 50 g di farina - 2 cucchiaini di cannella in polvere - olio di arachide - pangrattato - 2 cucchiari di zucchero a velo

- **1** Separate i tuorli dagli albumi e montate tutti i tuorli con lo zucchero semolato fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite la farina, un cucchiaino di cannella e le mandorle ridotte in polvere e mescolate.
- **2** Scaldate leggermente il latte e versatelo a filo sul composto. Mescolate e cuocete la crema su fiamma bassa per 7-8 minuti. Versatela in una ciotola e lasciatela raffreddare. Aggiungete i mirtilli e mescolate delicatamente.
- **3** In una ciotola montate a neve gli albumi separati dai tuorli. Con la crema ai mirtilli preparata formate tante polpettine ovali aiutandovi con due cucchiaini e passatele prima negli albumi montati e poi nel pangrattato.
- **4** Friggete le polpettine man mano che sono pronte in abbondante olio molto caldo fino a che diventano dorate. Scolatele, fatele asciugare su carta assorbente e servitele con poco zucchero a velo mescolato con la cannella rimasta.

MEDIA ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 20 minuti ● 465 cal/porzione

Tovaglia e tovagliolo
La Fabbrica del Lino,
piatto bianco Wedgwood,
piatto con decoro Herend,
cucchiaino Mepra.
Nella pagina accanto:
sul piano carta da parati
Wall&Decò, piatti Virginia
Casa, tovagliolo Canetta.
Indirizzi a pag. 6

FIGLIUCCI ALLA COTOGNATA

PER 8 PERSONE

500 g di farina - 2 dl di panna - 100 g di burro - 100 g di cotognata - 1 uovo -
2-3 cucchiaini di liquore all'arancia - olio di arachide - zucchero a velo - sale

- 1 Setaccia la farina in una ciotola, unite un pizzico di sale e il burro freddo a dadini e impastate rapidamente con la punta delle dita fino a ottenere un impasto a briciole.
- 2 Versate a filo la panna e il liquore all'arancia, unite l'uovo e impastate. Avvolgete la pasta in un foglio di pellicola e lasciatela riposare per 30 minuti.
- 3 Poi stendetela in una sfoglia dello spessore di circa 3 mm e ricavate tanti figliucci di 5 cm di diametro con un apposito tagliapasta.
- 4 Tagliate la cotognata a dadini e disponetene uno al centro di metà dei figliucci. Inumidite i bordi con poca acqua, coprite con i fiori rimasti e premete i bordi per sigillarli. Friggete i figliucci in abbondante olio ben caldo fino a che diventano dorati, scolateli su carta per assorbente e spolverizzateli con zucchero a velo.

MEDIA ● Preparazione 25 minuti + riposo ● Cottura 10 minuti ● 470 cal/porzione



LA DOLCE VITA DI CHIARA

Bugie con zabaione

SONO LA VERSIONE
PIEMONTESE DEI PIÙ CLASSICI
DOLCI DI CARNEVALE.
ACCOMPAGNATI DA UN'ALTRA
VOLUTTUOSA SPECIALITÀ
REGIONALE

ospite nella nostra cucina Chiara Patracchini,
a cura di Mariateresa Carlucci, foto di Michele Tabozzi





INGREDIENTI PER 8-10 PORZIONI

300 g di farina "00" - 2 g di bicarbonato di sodio - 1 g di sale fino - 20 g di zucchero semolato - 1/2 limone non trattato - 1 uovo - 60 g di burro - 60 ml di latte intero - olio per friggere - zucchero a velo
per lo zabaione: 6 tuorli - 110 g di zucchero - 130 ml di Marsala (o Moscato)

- **1** Preparate le bugie: sciogliete il burro molto morbido nel latte, senza scaldarlo sul fuoco; sbattete l'uovo in una ciotolina e unitevi la scorza grattugiata del limone. Disponete la farina a fontana sulla spianatoia con il bicarbonato, il sale, lo zucchero e la scorza del limone grattugiata.
- **2** Formate al centro un incavo e mettetevi l'uovo sbattuto con il mix di latte e il burro; mescolate con una forchetta per amalgamare gli ingredienti e poi lavorate con le mani fino a ottenere un impasto consistente e non appiccicoso.
- **3** Formate una palla e lasciatela riposare per 1 ora avvolta in un panno e poi coperta da una ciotola. Quindi dividetela in 4 parti, cospargetele con zucchero a velo e stendetele in altrettante sfoglie spesse 1-2 mm con la macchina per la pasta (o il matterello).
- **4** Rifilate le sfoglie con una rotella liscia in modo che diventino larghe 8 cm, dividetele in tanti triangoli equilateri e incideteli al centro con un coltello. Man mano trasferiteli su un vassoio foderato con carta da forno.
- **5** Scaldate bene l'olio in una padella e friggete i triangoli pochi alla volta. Quando si saranno ben dorati su entrambi i lati scolateli con una pinza e asciugateli su carta da cucina. Cospargete man mano le bugie con zucchero a velo setacciato.
- **6** Preparate lo zabaione: raccogliete tutti gli ingredienti in una pentola di rame (o in una ciotola d'acciaio), unite 3 cucchiaini d'acqua e mettete la pentola direttamente sul fuoco (se usate la ciotola mettetela su un bagnomaria). Quindi sbattete vigorosamente con la frusta in modo da incorporare quanta più aria possibile. Quando si sarà addensato, togliete lo zabaione dal fuoco, distribuitelo nelle coppe, bicchieri o nelle tazze e servitelo caldo insieme alle bugie.

FACILE ● Preparazione: 30 minuti + riposo ● Cottura: 30 minuti

BINOMIO DI CONSISTENZE PERFETTO

Il contrasto tra la delicata croccantezza delle bugie e la voluttuosa cremosità dello zabaione regalano sensazioni di puro piacere. **Chiara Patracchini** (pasticciere al ristorante **La Credenza** di San Maurizio Canavese, Torino) ha recuperato una ricetta dei carnevali della sua infanzia. Facili da realizzare, le bugie richiedono però un po' di pazienza per la frittura: i triangoli di pasta devono essere rigorosamente fritti pochi alla volta, altrimenti si abbassa troppo la temperatura e assorbono olio. Consiglia di usare olio di semi di arachide perché regge bene alle alte temperature quasi quanto quello d'oliva e dà alla frittura dolce un gusto più delicato. Inoltre, in alternativa al classico zabaione, propone di accompagnare le bugie anche con la crema di nocciole



Pollo & Company

DAL CLASSICO ANIMALE GIOVANE DA CUCINARE
ARROSTO O IN CASSERUOLA ALLA GALLINA DA BRODO,
FINO AL VERSATILE GALLETTO

di Miriam Ferrari, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi,
styling di Laura Cereda e Stefania Frediani, vini scelti da Sandro Sangiorgi





IL POLLO

● Quello ruspante è difficilmente reperibile, ma sul mercato si trovano ottimi polli d'allevamento, cresciuti parzialmente a terra, non in batteria; il peso varia da 1,2-1,5 kg. La buona qualità è garantita da carni sode ed elastiche, ossa del petto ancora flessibili (foto 1) mentre le altre sono rigide, pelle asciutta, non umida e appiccicosa. Di norma il pollo è in vendita già pulito e svuotato delle interiora, ma è buona regola prima della cottura lavarlo molto bene (le nostre nonne utilizzavano addirittura sapone di Marsiglia) e strofinarlo con mezzo limone (foto 2). È indicato per cotture arrosto e in umido.

LA GALLINA

● È la femmina del gallo "vecchia", ossia di circa 2 anni (se più giovane si chiama pollanca) e pesa circa 2 kg; lo sterno è rigido, perché ormai ossificato, la pelle spessa e tesa; se nutrita in modo corretto il grasso sottocutaneo si presenta ben distribuito (foto 1). È indicata soprattutto per la cottura a lesso e regala un brodo ricco e saporito; se si preferisce più leggero si può eliminare prima della cottura una parte del grasso interno (foto 2). Il tempo di cottura è lungo, da 2 a 3 ore se si tratta di una gallina ruspante.



IL GALLETTO

● Si definisce così il pollo di 650-750 g, che non abbia superato i 28 giorni: a questa età la consistenza della polpa è molto morbida e il sapore particolarmente delicato. La cottura ideale è quella arrosto (in tegame o in forno), o alla griglia. In quest'ultimo caso, per cuocerlo in modo uniforme, il galletto va aperto e appiattito: si taglia con un trinciapollo la spina dorsale dal portacoda all'apertura del collo (foto 1), poi si appoggia sul tagliere con il petto verso l'alto e si schiaccia con il palmo della mano (foto 2).





POLLO INTERO IN CASSERUOLA

- **1** Legate un pollo di 1,2 kg circa, fatelo rosolare in una casseruola con un filo di olio, scolatelo e tenetelo da parte. Eliminate dal recipiente il fondo di cottura, versatevi ancora un filo di olio e fatevi soffriggere un trito di cipolla, carota e sedano. Unite ancora il pollo, salate, pepate, bagnate con 1/2 dl di vino rosso e 1 mestolo di brodo, coprite e cuocete per circa 1 ora e 15 minuti.
- **2** A metà cottura unite 4 carotine novelle, 8 cipolline e una dozzina di funghetti champignon. Servite il pollo con le verdure e il sughetto.

GALLINA FREDDA IN SALSA VERDE

- **1** Introducete in una gallina di 2 kg circa un mazzetto legato di porro, carota, sedano e alloro. Portate a ebollizione in una pentola abbondante acqua salata, unite 1 cipolla steccata con 3 chiodi di garofano, immergetevi la gallina e cuocete per 2 ore.
- **2** Scolatela, spellatela, staccate cosce e petto e sistemateli su un piatto. Per la salsa frullate una manciata di prezzemolo con 3 filetti di acciuga, 1/2 cucchiaino di capperi sott'aceto, 1 uovo sodo, 1 dl di olio e poco aceto. Diluite la salsa con un mestolino di brodo filtrato e sgrassato e versatela sulla gallina.



GALLETTI INDIASVOLATI

- **1** Aprite e appiattite bene 2 galletti di circa 650 g ciascuno, spennellateli con olio al peperoncino, spolverizzateli con un trito di rosmarino e timo, distribuitevi qualche filettino di aglio e lasciate insaporire per un paio d'ore.
- **2** Scaldate bene una bisticchiera o una griglia, appoggiatevi i galletti sgocciolati dalla marinata, eliminate l'aglio, chiudete e cuocete per 15-20 minuti; girate i galletti un paio di volte, spennellandoli di tanto in tanto con altro olio. Alla fine, sistemateli su un piatto e spruzzateli con succo di limone.

MINIGUIDA AL VINO

• La carne di pollo è, per antonomasia, quella bianca, perfetto esempio di materia prima non troppo intensa alla quale accostare sia vini bianchi morbidi e poco aromatici, come l'Arneis e la Falanghina, sia rosati non troppo corposi, come quelli prodotti lungo la valle dell'Adige, tra Bolzano e Trento.

Serviamo un rosso dai tannini moderati se la cottura e gli ingredienti sono più forti della carne stessa. Di seguito, qualche consiglio mirato per i tre piatti proposti sopra.

• **POLLO IN CASSERUOLA:** la fragranza della ricetta, arricchita con pomodoro e verdure, richiede le attenzioni di un bianco dei Castelli Romani, dal

particolare retrogusto amarognolo.

GALLINA IN SALSA VERDE: è la salsa a scegliere un bianco generoso come il Pecorino abruzzese che ne accoglie la puntuta sapidità.

PER I GALLETTI INDIASVOLATI: la tenerezza di un maturo Grillo di Marsala contrasta la sensazione piccante senza cancellarla.



NEL PROSSIMO NUMERO: L'ANATRA E LE SUE PARTI

Mobile La Fabbrica
del Verde.
Indirizzi a pagina 6

DIVIDERE IL POLLO CRUDO IN 8 PARTI



Tagliare le cosce
Incidete la pelle nel punto
dell'articolazione con la
carcassa, piegate
le cosce verso l'esterno
e staccatele.



Staccare le sovracosce
Praticate un'incisione
tra le cosce e le
sovracosce nel punto
dell'articolazione e
staccate le due parti.



Asportare le ali
Incidete l'articolazione
con la carcassa tenendo
il coltello obliquo per
includere anche una
piccola parte del petto.



Dividere il petto
Iniziando dal collo
praticate un'incisione
al centro del petto per
tutta la lunghezza, quindi
scaldate la polpa prima
da una parte poi dall'altra.

SALE&PEPE COLLECTION

L'UOVO DELLE SORPRESE

le infinite possibilità raccolte in un guscio

*Oltre al prezzo di Sale&Pepe € 3,50



EDIZIONE DA COLLEZIONARE

RILEGATURA CARTONATA

RICETTE SPECIALI

IMMAGINI SPETTACOLARI

L'ingrediente più basilico della cucina diventa protagonista. Piatti chic, economici e appetitosi da realizzare in poco tempo e senza difficoltà grazie ai consigli e ai suggerimenti



di un grande chef 3 stelle Michelin. Per gustare nuovi abbinamenti e per stupire i vostri ospiti, ricette dolci e salate che stuzzicano l'appetito e la fantasia.

sale&pepe



MONDADORI

Ravioli alla piastra

UN CLASSICO DELLA CUCINA ORIENTALE, DECLINATO
IN MILLE GUSTOSE VARIANTI

di Francesca Tagliabue, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, stylist Laura Cereda

Jiaozi o jiaoxi in Cina, dove sono estremamente popolari, gyoza in Giappone e mandu in Corea, i notissimi ravioli ripieni all'orientale sono sottili involucri di pasta che racchiudono un ghiotto cuore di carne, crostacei o verdure. Solo acqua, farina e sale per la sfoglia, tradizionalmente tirata a mano, ma tante le varianti di ripieno, dovute a usi regionali differenti: si passa da carne tritata di

maiale, bovino, agnello o pollo a pesce e crostacei o anche alle sole verdure, fino ai misti, come quello che vi suggeriamo. Tante differenze anche nella forma, che si adatta al tipo di farcia e alla cottura a cui i ravioli sono destinati (vedi pagina seguente) e che richiede una buona dose di manualità: una volta riempiti, vengono chiusi a mezzaluna con una tecnica particolare. I più comuni, a forma

> segue a pag. 110



di corno (in cinese jiao), danno il nome alla preparazione, anche se forse i più antichi si ispiravano al mezzo Tael d'oro, la tipica moneta cinese rotonda con il foro centrale quadrato, e sono tuttora il piatto di buon augurio per il Capodanno cinese (che ha data variabile, all'inizio di febbraio). Oggi i jiaozi sono considerati a buon diritto uno degli emblemi della cucina orientale nel mondo. Molto amati e diffusi anche all'estero, in Cina si preparano e si gustano tutto l'anno, in famiglia come nei resto-

ranti. Cotti solo a vapore oppure ripassati poi sulla piastra rovente, sono un gustoso antipasto o uno spuntino di metà mattina o pomeriggio, da accompagnare con salsa di soia, piccante o nella tipica satay a base di anacardi. Talvolta, dopo la cottura al vapore, i ravioli sono anche fritti in olio caldo solo da un lato per renderlo croccante: in questo caso prendono il nome di guotie, e rappresentano una comunissima variante di strada, diffusa sulle bancarelle di tutta la Cina.



JIAOZI CINESI ALLA PIASTRA

INGREDIENTI PER 20 RAVIOLI

250 g di farina 00 - acqua minerale naturale - 1 pizzico di sale oppure 20 involucri per gyoza pronti (li trovate surgelati nei negozi specializzati in cibo etnico)
per il ripieno: 250 g di carne di maiale macinata - 50 g di code di gambero sgusciate - 1 carota - 100 g di cavolo cinese (+ alcune foglie grandi) oppure cavolo cappuccio - 2 cipollotti - 2 cm di zenzero fresco
vino Shaoxing (vino di riso), saké oppure Sherry dry - olio di sesamo
salsa di soia - miscela 5 spezie

- **1** Disponete la farina a fontana in una ciotola e unite il sale; incorporate 150 ml di acqua molto calda, poca alla volta. Mettete l'impasto su una spianatoia infarinata e lavoratelo con le mani finché sarà una palla compatta, soda e liscia. Fatela riposare coperta per 40 minuti in un luogo tiepido e asciutto.
- **2** Preparate il ripieno: spellate e grattugiate lo zenzero; spremete il succo con lo spremiaglio. Lavate e tritate finemente il cavolo cinese. Mescolate in una ciotola la carne di maiale sbriciolata e i gamberi sminuzzati. Tritate la carota con i cipollotti puliti nel mixer. Incorporate alle carni nella ciotola un pizzico di mix 5 spezie, il cavolo cinese tagliato a julienne finissima, la carota e i cipollotti, e amalgamate bene. Unite il succo di zenzero al composto insieme a 1 cucchiaino di olio di sesamo, 1 cucchiaino di vino di riso e 2 di salsa di soia. Mescolate il composto, sigillatelo con pellicola e lasciatelo insaporire per 30 minuti in frigorifero.
- **3** Modellate i ravioli come indicato a fianco.
- **4** Foderate il fondo di un cestello di bambù per la cottura a vapore con le foglie grandi di cavolo e appoggiatelo sopra una casseruola o un wok con circa 1,5 cm di acqua in ebollizione. Disponetevi i ravioli, facendo attenzione che non si tocchino tra di loro. Coprite e cuocete per circa 13-14 minuti, fino a quando la pasta dei ravioli inizierà a diventare piuttosto trasparente.
- **4** Ungete la piastra leggermente con un velo di olio di sesamo o di soia. Una volta caldissima, passatevi i ravioli preparati per 1-2 minuti, da un lato solo. Serviteli con salsa di soia insaporita da semi di sesamo e, se vi piace, zenzero fresco.

FAILE ● Preparaz. 40 minuti + riposo ● Cottura 5 minuti ● 480 cal/porzione

LE MOSSE GIUSTE

Stendete la pasta su una spianatoia infarinata e ricavate dei dischi di 7-8 cm. Con un matterello spianate i dischi per renderli ancora più fini (2 mm circa). Disponete 1-2 cucchiaini di ripieno al centro di ogni raviolo. Inumidite il bordo dei dischi con acqua e chiudete il raviolo a mezzaluna, premendo sui bordi per fare aderire la pasta. Prendete in mano il raviolo ed effettuate delle piccole pieghe da un'estremità all'altra del lato arcuato, sempre tenendo il raviolo nell'incavo della mano.

La classica chiusura a mezzaluna qui descritta è ideale per la cottura alla piastra ma, se vi piace, potete modellare i jiaozi a mo' di fagottini, sollevando i bordi del disco di pasta per poi chiudere attorcigliandoli. Se destinati alla cottura a vapore, si possono servire "aperti": la pasta intorno al ripieno viene sollevata verso l'alto ma non chiusa a sacchetto. Il ripieno è a vista e viene guarnito con un pisello solo, al centro.

Scopri tutti i segreti del Cake Design!

Continua la raccolta

CREA & DECORA I TUOI DOLCI

30 nuovi fascicoli con tutte le ricette e tanti nuovi strumenti per decorare le torte.

In questo fascicolo romantici disegni a stencil per la torta di nozze e allegre mini tortine per i più piccini.



DAL 4 MARZO
LA 62ª USCITA
Fascicolo + Venatore per piume

E in più non perderti
CREADECORASHOP.IT
il NUOVO SHOP dove troverai
tanti strumenti e accessori per
presentare le tue dolci creazioni!



IN EDICOLA **DAL 25 FEBBRAIO** con



sale pepe



MONDADORI



DeAGOSTINI

Scopri come ordinare subito la tua collezione,
segui i video tutorial e i consigli degli esperti su
mycakedesign.it

Crea & Decora
per
Amore

Segui la web serie CREA & DECORA PER AMORE
in esclusiva su Donnamoderna.tv! #dolcidelizie

* L'opera è composta da 90 uscite. 1ª uscita € 4,90 (rivista esclusa), salvo variazioni delle aliquote fiscali. La natura dell'opera si presta ad essere oggetto di nuove serie che, se realizzate dall'Editore, saranno comunicate nel rispetto del D.LGS. 146/2007. L'editore si riserva la facoltà di variare il numero delle uscite periodiche complessive, nonché di modificare l'ordine, la sequenza e/o i prodotti allegati alle singole uscite comunicando con adeguato anticipo i cambiamenti che saranno apportati al piano dell'opera.

SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



RIO MARE LEGGERO

Il tonno Rio Mare leggero è l'ingrediente giusto per preparare antipasti e piatti sfiziosi e leggeri. Versatile, pratico ed economico, mantiene lo stesso valore nutrizionale del pesce fresco. Con il 30% di grassi in meno, Rio Mare Leggero è il tonno all'olio d'oliva in grado di coniugare gusto e leggerezza.



EMILIA CIOCCOLATO BIANCO

Zaini presenta il blocco di cioccolato bianco per cucinare: Emilia Cioccolato Bianco. L'altissima qualità degli ingredienti e l'estrema lavorabilità faranno anche di questa versione bianca un must per tutti i "pasticceri amatoriali".



LE CONSERVE DELLA NONNA

Le Conserve della Nonna propone la Confettura di Amarene Brusche di Modena, uno dei primi prodotti del marchio a ricevere il riconoscimento IGP, e quella di Prugne tipo Modena.



GLASSA FRATELLI CARLI

Fratelli Carli presenta la Glassa all'Aceto Balsamico di Modena I.G.P., un condimento utile sia per insaporire sia per decorare, caratterizzato da un sapore amabile e da una ricetta semplice, naturale e senza colorante, ottenuta dall'unione del mosto d'uva cotto con l'Aceto Balsamico di Modena I.G.P.



NOVITÀ CANNAMELA

Cannamela presenta quattro novità: Lemon Grass, erba aromatica dal gusto lievemente agrumato; Paprika affumicata, peperoni rossi essiccati e macinati con affumicatura; Coriandolo macinato, dall'aroma intenso e agrumato; Erbe con ricetta di Provenza: rosmarino, origano, basilico, timo, santoreggia e maggiorana.



BASTONCINI CORAYA

I Bastoncini al Salmone Affumicato Coraya, gustosi e pratici prodotti a base di pesce bianco e dal sapore del buon salmone affumicato, sono ideali per la preparazione di originali piatti caldi e freddi.



GOLDKRENN

Goldkrenn presenta le deliziose Boule di cioccolato fondente ripiene al Whiskey Jack Daniel's, perfette per gli amanti dell'aroma leggermente affumicato caratteristico del famoso "bourbon del Tennessee", Confezione in Latta o Scatola.



LO STOCCAFISSO NORVEGESE

Per produrre dell'ottimo stoccafisso sono indispensabili due elementi, di cui la Norvegia è in possesso: una materia prima di ottima qualità e una notevole maestria nell'essiccazione. Le carni dello stoccafisso sono compatte e saporite, povere di grassi ma ricche di proteine e straordinariamente digeribili.



I PISTACCHI AMERICANI

Con la campagna "The Power of Pistachios", American Pistachio Growers, l'associazione che rappresenta i coltivatori di pistacchio americano, ti aiuta a scoprire le qualità dei pistacchi americani, ingredienti sfiziosi ed originali di tante ricette. Info su: www.americanpistachios.it



I PRONTI DA CUOCERE ARBI

Arbi è lieta di presentare la nuova linea dei Pronti da Cuocere, con l'Antipasto di Mare Caldo e il Merluzzo Fior di Filetti d'Isolana, già pronti solo da infornare. Ricette semplici, ricche di sapore e genuinità, nel rispetto della tradizione gastronomica italiana.



BURRO CHIARIFICATO PREALPI

Il burro chiarificato Prealpi non scoppietta in padella, non annerisce, rende il 20% di più in cottura e dura di più. Confezionato in lattina con coperchio salva aroma.



RIGATONI 31 B LA MOLISANA

Il nome evoca le righe che percorrono questi tubi dal diametro più largo delle penne. La Molisana lo propone con uno spessore maggiore e qualche centimetro in più di lunghezza rispetto alla versione tradizionale. Ancora più gustoso, carnoso e perfetto per valorizzare ingredienti semplici e di stagione.



LE TERRE DI ECOR

"Le Terre di Ecor" è un progetto di collaborazione e condivisione tra Ecor e i suoi produttori biologici e biodinamici, appartenenti ad aziende agricole indipendenti. Tra le aziende c'è La Fattoria di Varia che produce prodotti caseari come mozzarelle, caciotte e caciocavallo, olio extravergine di oliva e pomodoro.



CAMEO PIZZA RISTORANTE

cameo presenta Pizza Ristorante, dodici referenze di pizze surgelate con farciture ricche e saporite su una base sottile e croccante. Tra queste la Pizza Ristorante ai Gamberi dedicata ai palati più esigenti.



NOVITÀ VALFRUTTA

Valfrutta lancia la nuova linea di legumi secchi che punta sul benessere naturale di prodotti semplici e tradizionali. La gamma è composta dai Classici, dalle Zuppe Regionali e dalle Zuppe del Benessere. Tra i Classici troviamo i Borlotti, i Tondini e le Fave spezzate.



LE GRUYÈRE DOP

La sua pasta è dura con piccole fessure rotonde dal caratteristico color avorio. Ha gusto sobrio e intenso, da dolce a piccante a seconda della stagionatura, che va da un minimo di cinque mesi a un massimo di sedici. Nasce nella regione del Gruyère e nelle regioni circostanti di lingua francese.



EXQUISIA BASI FRESCHE

Le basi fresche Exquisa portano in cucina tanto gusto e praticità per creare in modo semplice e veloce piatti e ricette speciali. La gamma comprende: Pasta Sfoglia, Pasta Sfoglia Light con il 30% di grassi in meno, Pasta Brisée e basi per Pizza e Focaccia.



NOVITÀ HOTPOINT-ARISTON

Il frullatore multifunzionale con l'opzione di cottura a vapore, HD Line Steam Blender di Hotpoint-Ariston, è un unico dispositivo per frullare qualsiasi cibo e cuocerlo a vapore, senza utilizzare pentole.



NEL NUMERO DI APRILE

SAPORI DI PRIMAVERA

Cipollotti, puntarelle e cicorie ma anche borragine, ortica e rucola selvatica. Con il risveglio della natura i prati suggeriscono nuovi sapori. Da gustare in una frittata, in una torta salata, in un pane fragrante o in un infuso aromatico.



AGNELLO

Carrè, spalla e cosciotto: cotture diverse e ghiotti interpretazioni per la carne del mese. Immane piatto forte della tavola di Pasqua.



IL POSTO DELLE FRAGOLE

È in un ciuffo di panna, su una fetta di pan di Spagna e nascosto sotto una crosta croccante. Da scoprire a colpi di golose cucchiainate.

in edicola dal 18 marzo

SALE&PEPE

n. 3 MARZO 2014

DIRETTORE RESPONSABILE

Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE

Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caporedattore)
Mariateresa Carlucci carlucci@mondadori.it (caposervizio)
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Mauro Cominelli mauro.cominelli@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it
Silvia Tatozzi silvia.tatozzi@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA

Silvano Vavassori vavassori@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Cristina Papi cpapi@mondadori.it (caposervizio)
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE

Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO

Roberto Porta porta@mondadori.it

HANNO COLLABORATO

Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Federica Bianco di SanSecondo, Fiammetta Bonazzi, Patrizia Cantoni, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Miriam Ferrari, Stefania Frediani, Marta Mariani, Franca Maffei, Paola Mancuso, Laura Mauceri, Studio Pasinelli, Serenella Parri, Antonella Pavanello, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Enrico Saravalle, Mariarosa Schiaffino, Beatrice Spagoni, Francesca Tagliabue, Paola Volpari, Candida Zanelli

Foto: Marco Azzoni/MDA, Ilva Beretta, Adriano Brusaferrì, Luca Colombo/Studio XL, Stefania Giorgi, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Michele Mulas, Sime Foto, Felice Scoccimarro/Alkemia, Michele Tabozzi, Enza Tamborra

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI

Volete fare un abbonamento o dovete segnalare un disservizio?
Tel. 199111999 (da lunedì a venerdì dalle 9.00 alle 19.00, costo massimo della telefonata € 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta, per cellulari costi in funzione dell'operatore); per chiamate dall'estero +39.041-509.90.49; fax 030-7772387; e-mail: abbonamenti@mondadori.it; internet: www.abbonamenti.it

Servizio collezionisti Avete perso un numero di Sale&Pepe? Tel. 199162171; fax 02-95970333 e-mail: collez@mondadori.it

Distribuzione Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.

REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDAMI I.

CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mondadori Pubblicità S.p.A.
SEDE CENTRALE: 20090 Segrate (Mi) - Tel. 02/7542.1 - Fax 02/75422302. © 2002 Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. - Milano. Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati. Manoscritti e foto anche se non pubblicati non si restituiscono.

Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986.
Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl.
Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 199162171; Fax 0295103250; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387.
Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it



Accertamento Diffusione
Stampa - Certificato
n. 7752 del 18 dicembre 2013



Questo periodico è iscritto
alla FIEG Federazione
Italiana Editori Giornali

SALE&PEPE SUL TUO IPAD

Da oggi puoi leggere Sale&Pepe anche sul tuo iPad con la nuova app di sfoglio digitale. Scarica subito l'applicazione di Sale&Pepe magazine dall'Apple Store (oppure fotografa il codice QR qui a destra).



Inoltre, sul sito www.abbonamenti.it troverai le offerte per abbonarti a Sale&Pepe a partire da 6,80 Euro per 3 numeri con la possibilità di sfogliare la rivista su web o sul tuo tablet!



"CUISINE"

CREME PER CUCINARE



SENZA LATTOSIO.
LEGGEREZZA VEGETALE.
PER LE TUE RICETTE
VEGANE & VEGETARIANE.

CREME VEGETALI BIOLOGICHE

PRODOTTE IN ITALIA

WWW.ISOLABIO.COM



TROVA I NOSTRI PRODOTTI IN TUTTI
I NEGOZI BIOLOGICI SPECIALIZZATI



MARIEFLEUR MARIEFLEUR GRIS

All'ombra delle porcellane in fiore, i delicati colori
di un giardino di primavera. Sulla tua tavola.
Lasciati impressionare.

Scopri l'esclusiva promozione dei servizi
Marie fleur e **Marie fleur Gris**
in vendita a un **prezzo decisamente speciale**.

*Villeroy & Boch, Arti della Tavola,
Via S. Sandri 2, 20121 Milano, tel. 02 655 84 91*

WWW.VILLEROY-BOCH.COM

